

# Si

# Sommeliers INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM

**PAOLO  
BASSO**  
*en Provence*



**la Cité  
du Vin**  
*à Bordeaux*



**Les PRIMEURS**  
**2015**

*Interview de*  
**Jon Arvid ROSENGREN**

Meilleur Sommelier  
du Monde 2016



## UN COUPLE DU VIN



**VIGNOBLES**  
**Pierre Jean Larraqué**

*Nathalie Haussmann*  
**UNE FEMME DU VIN**

LE PARTENAIRE OFFICIEL  
DE L'ASSOCIATION  
DE LA SOMMELLERIE  
INTERNATIONALE

[www.haussmann-famille.com](http://www.haussmann-famille.com)



# Château Maison Noble

- SAINT-MARTIN -

*depuis 1345*

VINS  
ŒNOTOURISME  
CHAMBRES D'HÔTES  
ÉVÉNEMENTS

*Bien plus  
qu'un vin...*



[MAISONNOBLESAINTMARTIN.COM](http://MAISONNOBLESAINTMARTIN.COM)



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



## 5 Éditos

## 11 Shopping

Sélection Fête des Pères  
Les rosés de l'été  
Les livres gourmands

## 17 Actus de la Sommellerie

## 51 Wine Tour Paolo Basso en Provence

Domaine Bertaud Belieu  
Dalmeran - La Célestière  
Domaine de La Croix  
Domaine de l'Anglade  
Château du Galoupet  
Château Gassier  
Château Léoube  
Clos Mireille - Domaine Ott

Château de Pourcieux  
Château Romanin  
Maison Saint Aix et  
Domaine de la Grande Séouve  
Domaine de Saint Ser  
Domaine Saint Victorin  
Château Salettes  
Les Terres de Saint-Hilaire

## 113 Dossier Bordeaux

Bordeaux Primeurs 2015, de belles promesses  
Les Primeurs selon Stéphane Deroncourt  
Paz Espejo, Château Lanessan : « Le Millésime 2015, des vins fins et puissants ! »  
Les vins de Bordeaux dans la restauration, amour ou désamour ?

*Instant  
de vérité...*

*...la garantie  
Diam!*

Diam est le seul bouchon en liège qui offre à la fois une parfaite homogénéité d'une bouteille à l'autre, la maîtrise de différents niveaux de perméabilité et qui assure, grâce au procédé DIAMANT®, une neutralité sensorielle\*. En préservant les arômes du vin tout au long de sa garde, Diam est le garant d'une dégustation à chaque fois réussie !

[www.diam-cork.com](http://www.diam-cork.com)

**DIAM**

Le gardien des arômes



## 129 Portraits Sud-Ouest

Château Magnol  
Vignobles Rollet  
Château Cos Labory  
Château Laujac  
Château de Saint-Pey  
Vignobles Giraud Bélivier  
Château de Lascaux  
Château le Sartre  
Bordeaux Vineam  
Château Cantinot  
Château l'Argilus du Roi

## 155 Actus des spiritueux

Shopping  
Les cocktails de l'été  
Sélection 100 % Rhums  
Focus : Armagnac Dartigalongue

## 171 Vin'actus

## 197 Art de vivre

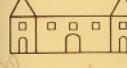
## 207 Gourmandise

## 211 Le Blog



  
**Pavillon de**  
**Leoville Poyferre**  
 STÉ FERMIÈRE DU  
 CHÂTEAU LÉOVILLE POYFERRÉ  
**Saint Julien**  
 2010  
 BORDEAUX - FRANCE

  
**Château**  
**Leoville Poyferre**  
 2010  
**Saint Julien**  
 BORDEAUX - FRANCE  
 2<sup>nd</sup> CRU CLASSÉ DU MÉDOC EN 1855

  
**Château**  
**Moulin Riche**  
 STÉ FERMIÈRE DU  
 CHÂTEAU LÉOVILLE POYFERRÉ  
**Saint Julien**  
 2010  
 BORDEAUX - FRANCE

[www.leoville-poyferre.fr](http://www.leoville-poyferre.fr)

Visites sur rendez-vous - Visit by appointment  
[lp.visite@leoville-poyferre.fr](mailto:lp.visite@leoville-poyferre.fr)



**ÉDITEUR ET DIRECTEUR  
DE LA PUBLICATION**

A. E. ALLOUCHE  
WINEVENTS. SL  
Paseo de la Castellana, 153  
28046 Madrid - Espagne  
Tél: +34 91 770 25 54  
aris@winevents.es /  
www.winevents.es

**REGIE PUBLICITAIRE  
ED PLANET-COM**

40, rue Damrémont  
75018 Paris - France  
Tél. : +33 (0) 5 56 23 51 79  
contact@edplanetcom.com  
contact@sommelier-international.com

**RESPONSABLE DE RÉDACTION**

Sylvia VAN DER VELDEN

**ASSISTANTES DE RÉDACTION**

Sandy BERNARD  
Charlyne ZIRAH

**ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO**

Shinya TASAKI  
Michel HERMET  
Giuseppe VACCARINI  
Christophe TALON  
Jean BERNARD  
Valérie MASSOT GERME  
Gérald OLIVIER  
Sofia LAFAYE  
Mohamed BOUDELLAL

**TRADUCTIONS**

Sandy BERNARD  
Sylvia VAN DER VELDEN  
Charlyne ZIRAH  
Jeanne MESPOULEDE  
Diane BRIERE

**CRÉDITS PHOTOS**

Jean BERNARD  
Valérie MASSOT GERME  
Samuel DUPLAIX  
Ascenceo 360°  
Lionel MOULET  
CIVB  
Erwin OLAF  
ANAKA  
Thierry GARCIA  
Thomas SANSON  
JM DESTANG  
Luc MONNET  
Messe Dusseldorf  
Vinality  
Reto GUNTLI  
Gilles PERNET  
Adeline WAGNER  
Richard HAUGHTON  
Sofia LAFAYE

**VIDÉOS**

Claire GILLES

**GRAPHISME ET MISE EN PAGE**

Stéphane PAILLER

**SITE WEB**

www.sommeliers-international.com

Toutes reproductions, même partielles,  
sont interdites sans autorisation écrite  
d'Aris Allouche.

**Chers amis lecteurs,**

**P**OUR NE PAS FAILLIR à la tradition, nous consacrons très largement notre numéro de l'été à la Provence et aux vins de l'été. Les vins du Sud sont mis à l'honneur mais vous trouverez également notre sélection de rosés 'alternatifs' provenant d'autres régions de France.

Cependant la tradition du rosé en Provence tendrait à changer si l'on en croit les impressions de Paolo Basso qui a fait une escapade provençale au printemps. Bien que la plus grosse partie de la production des domaines du Sud reste dédiée au rosé – qui est par ailleurs largement plébiscité sur les marchés export – les efforts pour la reconnaissance du vin rouge en Provence sont patents. Partez donc à la découverte de cette autre facette de la Provence dans les pages reportages.

Le Sud-Ouest n'est pas en reste dans nos pages. Découvrez nos vigneronnes dont on peut saluer, à l'instar des autres régions, des efforts méritoires pour la préservation de notre terre et par la même, de notre santé. Lisez d'ailleurs avec intérêt l'article sur les vins biodynamiques proposé par Giuseppe Vaccarini, président des sommeliers d'Italie.

Enfin, avant de vous souhaitez un bel été, saluons encore une fois la performance du Meilleur Sommelier du Monde 2016, Jon Arvid Rosengren, dont nous avons recueilli les impressions au sortir de la finale.

Nous souhaitons à tous un été gourmand à souhait !

*L'équipe de la rédaction*

**Dear friend readers,**

**T**O NOT FAIL to honour the tradition our summer issue is largely dedicated to Provence and the summer wines. The Southern wines are spotlighted but you will also find our selection of 'alternative' rosés from other regions of France.

However the tradition of rosé in Provence seems to be changing if we believe in the impressions of Paolo Basso who toured in Provence in last spring. Although the biggest part of the estates' production is still dedicated to rosé—that is by the way widely praised at export—the efforts for the recognition of the red wines in Provence are obvious. Discover the other facet of Provence in the report pages.

Southwest of France is not left behind. Discover our wine growers whose deserving efforts, like in other regions, for the preservation of the earth, thus our health, we can underline. Read with interest the article about biodynamic wines proposed by Giuseppe Vaccarini, president of the sommeliers of Italy.

At last, before we wish you a pleasant summer, let's applaud again the performance of the Best Sommelier of the World 2016 Jon Arvid Rosengren who we interviewed just after the finals.

We wish you an Epicurean summer!

*The editorial team*

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

# *Château Montrose*

GRAND CRU CLASSÉ DU MÉDOC EN 1855

33180 SAINT-ESTÈPHE - FRANCE

[www.chateau-montrose.com](http://www.chateau-montrose.com)

Chers collègues de la sommellerie, chers membres de l'A.S.I.,  
chers partenaires officiels de l'A.S.I.,

COMME VOUS le savez certainement tous maintenant, Arvid Rosengren (Suède) a remporté le titre suprême le 19 avril à Mendoza où s'est tenue la finale du 15<sup>e</sup> Concours A.S.I. du Meilleur Sommelier du Monde.

J'aimerais féliciter Arvid mais également les 59 autres candidates pour leur excellente performance, et je leur souhaite du succès dans leurs futures entreprises.

Quelque 500 personnes du monde entier se sont réunies et ont provoqué un raz-de-marée d'énergie et d'enthousiasme. La compétition a été de toute évidence un énorme succès et tous les participants ont pu vivre une expérience incroyable avec les vins, la cuisine, la région viticole et la culture d'Argentine.



**Shinya TASAKI**  
Président de l'A.S.I.  
*President of the A.S.I.*

Nul besoin de préciser qu'une telle compétition n'aurait pas été possible avec le soutien massif et continu des partenaires officiels de l'A.S.I. avec lesquels nous entretenons une excellente relation. Je suis également reconnaissant à l'Association des Sommeliers d'Argentine, l'association hôte, qui ont parfaitement répondu au besoin de préparation et d'engagement. Je remercie également sincèrement le gouvernement de Mendoza, Wines of Argentina, les domaines de Mendoza qui nous ont apporté un large soutien afin que ce concours devienne mémorable.

Le prochain Mondial se tiendra en 2019. Nous connaissons très prochainement le lieu, après l'assemblée générale de l'A.S.I. en juin en Serbie.

**Shinya Tasaki**  
*Président de l'A.S.I.*

Dear colleagues in the sommellerie,  
dear members of the A.S.I., dear official partners of the A.S.I.,

AS YOU MAY all know by now, Arvid Rosengren (Sweden) won the supreme title, on April 19<sup>th</sup> in Mendoza where the Final of the 15<sup>th</sup> A.S.I. Best Sommelier of the World competition took place.

I would like to congratulate Arvid but also the rest of the 59 contestants for their great performance and wish them all the best in their future endeavors.

Some 500 people had gathered from all over the world and created a tidal wave of spirit and enthusiasm. The competition was obviously a great success and all participants had amazing experience of Argentine wines, cuisine, the wine region and culture.

Needless to say, such a competition would not have been possible without the huge and continued support of the A.S.I. official partners with whom we have been keeping up a good relationship. I also feel a great sense of gratitude to the Argentine Sommelier Association, the hosting sommelier association, who met the long-term needs of preparation and commitment. And I am grateful to the government of Mendoza, Wines of Argentina, wineries in Mendoza who showed the overwhelming support to make the event a memorable one.

The next World championship is to be held in 2019. We will soon know the venue, after the A.S.I. General Assembly in June, in Serbia.

**Shinya Tasaki**  
*President of the A.S.I.*



**Serge Dubs**  
(France),  
Vice-Président  
continent Europe



**Nelson Chow**  
(Chine),  
Vice-Président  
continent Asie-Océanie



**Andrés Rosberg**  
(Argentine),  
Vice-Président  
continent Américain



**M. Aström-Chantôme**  
(France),  
Secrétaire générale



**Saiko Tamura-Soga**  
(Japon),  
Secrétaire générale  
adjointe



**Philippe Faure-Brac**  
(France),  
Trésorier



**Dino Totaro**  
(Luxembourg),  
Trésorier adjoint

# Master of Port

17<sup>ème</sup>

Master

of Port

2017

La magie de l'excellence

FFVA

FEDERATION FRANÇAISE  
DES VINS D'APERITIF



WINEinMODERATION.eu

Art de Vivre



Organisé par le Syndicat des Grandes Marques de Porto  
et l'Union de la Sommellerie Française  
avec le soutien de l'institut des vins du Douro et de Porto

\*Le SGMP est membre de la Fédération Française des Vins d'Apéritif

## Admiration & Respect...

**A**MENDOZA, nous venons d'assister à une finale de haut niveau du concours du Meilleur Sommelier du Monde. Qu'il me soit permis d'adresser mes chaleureuses félicitations aux 3 candidats finalistes Julie Dupouy, David Biraud et Arvid Rosengren. Avec, bien évidemment, un compliment appuyé pour ce dernier qui décroche le précieux Graal, dont rêve tout sommelier engagé dans les compétitions.

On peut se réjouir au passage que 3 dames se retrouvent parmi les 5 premiers ; ce qui rend crédible et envisageable la possibilité de sacrer une femme « Meilleure Sommelière du Monde » dans les prochaines années.

Concourir est tout de même une expérience éprouvante qui nécessite un investissement conséquent tant sur le plan professionnel qu'humain... Les nerfs sont soumis à une rude épreuve

et tout candidat a besoin d'un entourage qui le soutienne sérieusement. Tous les candidats méritent notre admiration et notre respect.

Autour de cette compétition, nous avons pu découvrir d'excellents vins, dont le Malbec, qui a trouvé dans cette région de Mendoza une terre de prédilection. Nous avons été choyé lors des visites organisées dans les prestigieux domaines. Avec les viandes succulentes qui s'harmonisaient merveilleusement avec ces nectars, nous avons apprécié la douce atmosphère qui se dégageait. Et, lorsque le tango alternait avec le quatuor à cordes, les mélodieuses sonates apportaient une relative suavité venant caresser nos émotions. En nous rappelant que l'Argentine est un pays d'artistes. Merci Andrès et Bravo !

**Michel Hermet**

*Président de la Sommellerie Française*



**Michel HERMET**  
Président de l'UDSF  
*Chairman of the UDSF*

## Admiration & Respect ...

**M**ENDOZA hosted the high-level finals of the Contest of the Best Sommelier of the World. Let me warmly congratulate the three finalists Julie Dupouy, David Biraud and Arvid Rosengren. With of course the greatest compliment to the latter who won the precious Grail every sommelier committed in competitions dreams of.

By the way we can be glad to see three ladies among the five first; which makes possible and realistic to once have a woman consecrated Best Sommelier of the World in the coming years.

Competing nonetheless is a distressing experience that requires an important investment, as much on the professional as the humane side ...

The nerves are hard tested and each candidate needs people around him who seriously support him. All the candidates deserve our admiration and respect.

Beside this competition we could discover excellent wines among which Malbecs that found at Mendoza a land of predilection. We have been indulged during the visits organized in prestigious estates. With succulent meats that marvellously matched with these nectars, we appreciated the cozy atmosphere. And when tango alternated with the string quartet, the melodious sonatas provided a certain grace that caressed our emotions. Reminding us that Argentina is an artists country. Thank you Andrès and bravo!

**Michel Hermet**

*President of the French Sommellerie*



**Gisèle Marguin**  
Secrétaire générale chargée  
de la communication



**Antoine Woerlé**  
Secrétaire adjoint



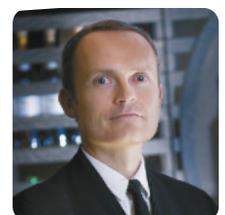
**Jean-Pascal Paubert**  
Trésorier



**Jean-Luc Jamrozik**  
Trésorier adjoint



**Fabrice Sommier**  
Directeur des concours,  
Délégué UDSF



**David Biraud**  
Responsable  
Commission Jeunesse

A man with a beard, wearing a dark suit and shirt, is smiling and looking down at a wine bottle he is holding over his shoulder. The background is a dimly lit cellar with rows of wine barrels. On the right side of the image, the word 'CHANZY' is written vertically in large, white, stylized letters.

*La vigne, le vin, l'instinct...*

**CHANZY**

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

*Jean-Baptiste Jessiaume*

1, rue de la Fontaine 77150 Bouzeron  
Tél. +33 (0) 385 872 369 - Fax +33 (0) 385 876 212  
domaine@chanzy.com  
www.chanzy.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

# SÉLECTION

## Fête des PÈRES

Le 19 juin, gâtez votre papa sommelier ou connaisseur avec nos objets élégants, design et malins !  
*On June 19<sup>th</sup>, treat your sommelier or connoisseur daddy with our elegant, design and smart objects!*

### HABILLEZ-VOUS EN BRAGARD

Marque complice de tous les métiers de la restauration, Bragard innove avec une nouvelle gamme de vêtements dédiée aux professionnels du vin. Inspirée et imaginée en collaboration avec les experts de la profession, Caroline Furstoss, Chef Sommelière au restaurant Jean-François Piège à Paris, et le Maître Sommelier Fabrice Sommier, MOF Sommelierie 2007, Chef Sommelier au Restaurant Georges Blanc\*\*\*, cette collection conjugue élégance et praticité, deux indispensables de la sommellerie. Bragard a imaginé une gamme au look contemporain et raffiné pour des tenues confortables et stylées.

[www.bragard.fr](http://www.bragard.fr)

Companion of all the restaurant professionals the brand Bragard innovates with a new line of clothes for wine professionals. Inspired and imagined together with the wine experts Caroline Furstoss, head sommelier of Jean-François Piège's restaurant in Paris, and Master Sommelier Fabrice Sommier, Best Craftsman of France Sommelierie 2007, head sommelier of Georges Blanc's, this collection combines elegance and practicality, inevitable features for the sommeliers. Bragard imagined a range with a modern and elegant look for comfortable and stylish outfits.



### BOUCHON VINILEC : *ne perdez plus vos vins entamés*



Petit, léger et très simple d'utilisation, il est l'accessoire automatique indispensable pour la conservation de votre vin. Une fois en place sur le goulot, Vinilec s'activera automatiquement pour faire le vide d'air à l'intérieur de la bouteille en quelques secondes dans le but de conserver le vin après le débouchage, même au réfrigérateur. Capable de mesurer la pression atmosphérique, il chassera automatiquement l'oxygène présent dans la bouteille pour garantir une conservation optimale, en préservant les arômes et les saveurs de votre vin.

Small, light and simple to use, it is the essential automatic accessory to preserve your wine. When placed on the bottle, Vinilec automatically makes vacuum in the bottle in a few seconds to preserve the wine once uncorked, even in the fridge. Able to measure the air pressure, it will automatically chase the oxygen out of the bottle to guarantee the optimum conservation while preserving the aromas and the flavours of your wine.

[contact@agm-tec.com](mailto:contact@agm-tec.com)

### OUPS, LE BOUCHON S'EST CASSÉ... *Pas de panique, il y a Cork Out !*

Le CorkOut™ est un accessoire de convivialité car il permet de sauver une situation. Insérer le CorkOut™ dans la bouteille et saisir la partie du bouchon tombée dans le vin. Tirer sur le CorkOut™ pour amener le bouchon dans le goulot. Lorsqu'il n'est plus possible de le remonter à la main, positionner le sommelier sur l'un des ergots du CorkOut™ créés à cet effet et utiliser la force du double levier pour extraire le bouchon. Enfin, si quelques petits morceaux de liège restent dans le vin, utiliser de nouveau le CorkOut™ pour les enlever grâce au filtre intégré dans son embout.

CorkOut™ is the convivial accessory par excellence as it helps save a situation. Insert CorkOut™ in the bottle and grasp the part of the cork that fell in the wine. Pull CorkOut™ to get the cork in the neck of the bottle. When you cannot pull it out further by hand, place the sommelier knife on one of the pins of CorkOut™ especially created therefore and use the strength of the double lever to extract the cork. At last if some small pieces of cork remain in the wine, use the integrated filter to get rid of them.

[lignewfrance.fr](http://lignewfrance.fr)



# Les rosés de l'été

Il n'y a pas que la Provence qui fasse de bons rosés. Voici notre petite sélection « alternative » !  
*Provence is not the only one to make good rosé. Enjoy our 'alternative' selection!*

## Les bulles pour faire pétiller l'été !

### MOËT ICE IMPÉRIAL ROSÉ

Moët & Chandon une fois encore à la pointe de l'innovation propose dans un élégant flacon blanc le premier champagne Rosé spécialement élaboré pour ne pas être dégusté autrement que sur des glaçons. Cette surprenante façon de déguster le champagne rosé associe la fraîcheur à la saveur distinguée des fruits rouges, la longueur en bouche ne masquant pas un caractère énergique. Moët Ice Impérial Rosé, en explosant sur son lit de glaçons, développe les saveurs fruitées de l'été, à déguster exclusivement sur glace ; un rituel simple pour une dégustation de qualité : un grand verre à Cabernet et 3 glaçons !

**Prix conseillé / suggested retail price: 53 € TTC la bouteille.**  
**Chez les meilleurs cavistes, la Grande Epicerie et Lafayette Gourmet**

Moët & Chandon once again on the cutting edge of innovation proposes in an elegant white bottling the first rosé Champagne especially crafted to be enjoyed only on ice. This incredible way to drink rosé Champagne mingles freshness and distinguished flavour of red fruits, the length on the palate not concealing a vivid character. Moët Ice Impérial Rosé blooming on its bed of ice develops fruity summer flavours to enjoy exclusively on ice. A simple ritual for a quality tasting: a large Cabernet glass and 3 ice cubes.



### FLEUR DE FLO by Champagne Marguerite Guyot

Elle est inspirée du nom d'un cocktail créé avec une fleur par Florence Guyot au Salon Vinitaly à Vérone il y a quelques années. Les clients séduits lui demandèrent son nom. Charmée par l'histoire de Roméo et Juliette, elle baptisa son cocktail « Fleur de Juliette ». Poussée par ses amis et clients fidèles qui lui disent : « Tout le monde t'appelle Flo »... elle créa « Fleur de Flo », une cuvée brut rosé qui sonne comme une destinée, le fruit de ses origines entre la France et l'Italie. A base des trois cépages de Champagne, la Cuvée Fleur de Flo évoque finesse, race et sensualité. Après les fines bulles en bouche, on trouve le juste équilibre entre les notes de fruits des bois, de cerise, d'épices. Elle montre une belle fraîcheur et une jolie minéralité en fin de dégustation.

[www.champagnemargueriteguyot.com](http://www.champagnemargueriteguyot.com)

It is named after a cocktail created with a flower by Florence Guyot at Vinitaly a few years ago. The customers, seduced, asked for its name. Charmed by the story of Romeo and Juliet, she called it "Fleur de Juliette". Urged by her friends and loyal customers who said "Everybody calls you Flo", she created "Fleur de Flo", a rosé brut cuvée that sounds like a destiny, the fruit of her origins shared between France and Italy. Made of the three Champagne grape varieties, the cuvée Fleur de Flo evokes finesse, class and sensuality. After the fine bubbles on the palate, you will feel the right balance between notes of wild fruits, cherries and spices. It displays a beautiful freshness and a lovely minerality in the aftertaste.

# Les rosés tranquilles pour un bain de soleil

## PERLE D'ARGENT by Subjective Wine, Bordeaux

Créé en 2013 par deux viticulteurs, Pierre Guichard (Château l'Aguiche), Hervé Le Diascorn (Château Monteils), et par Jean-Marc Larhantec, créateur de spiritueux (Hedonist Cognac, Rhum Hee Joy), La Perle d'Argent est un vin qui reflète l'équilibre entre légèreté du fruit et complexité aromatique, et se veut métaphore des racines viticole bordelaises aux paysages incroyables de la Côte Atlantique, du Cap Ferret à Biarritz.

[www.perledargent.fr](http://www.perledargent.fr)

Brought to life by two winegrowers, Pierre Guichard (Château l'Aguiche), Hervé Le Diascorn (Château Monteils) and by a spirit creator Jean-Marc Larhantec (Hedonist Cognac, Hee Joy Rum), La Perle d'Argent suggests the Côte d'Argent life style along the Atlantic coast in Southern France from Cap Ferret to Biarritz.



## LES OSCARS DE BORDEAUX DE L'ÉTÉ



Every year a 100% feminine jury selects after a blind tasting the best white, rosé et clairet wines among hundreds of samples of Bordeaux and Bordeaux Supérieur wines. This year, 18 Bordeaux Oscars award lovely moreish, fruity, pleasurable wines that you can choose eyes shut for your summer table, and for budget prices!

Toute la sélection sur / see selection on [www.planete-bordeaux.fr](http://www.planete-bordeaux.fr)

Chaque année un jury 100 % féminin sélectionne à l'aveugle les meilleurs blancs, rosés et clairets parmi plusieurs centaines d'échantillons des AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur. Cette année, 18 Oscars de Bordeaux distinguent de jolis vins gourmands, fruités, des vins plaisir que vous pourrez choisir les yeux fermés pour votre table estivale, et à petits prix.

## POSSESSION, POUR LES INSTANTS GASTRONOMIQUES, AOC Rosé de Loire, Loire Propriétés

Issu des meilleures parcelles et du travail minutieux des vignerons, ce Rosé de Loire rond et structuré se loge dans un écrin élégant et fin. Derrière sa robe claire aux reflets saumon, se dévoile un nez délicat aux notes de pamplemousse et de fleurs blanches, finissant sur une touche légèrement poivrée. Il magnifie les produits de la mer comme des langoustines fraîches ou une belle sole accompagnée de légumes croquants.

8,90 € en vente directe et sur le site /  
direct sales or on the website [www.cavesdelaloire.com](http://www.cavesdelaloire.com)

Stemming from the best plots and the wine growers' careful work, this round and well-structured Loire rosé is presented in an elegant and delicate case. Its clear colour with salmon-pink shades conceals a delicate nose with notes of grapefruit and white blossom and finishes with a somewhat peppery final aroma. It magnifies sea food like fresh langoustines or a sole with crunchy vegetables.



# AIRFRANCE



FRANCE IS IN THE AIR



BFC Société Air France - 420 490 178 RCS Bobigny - 45 rue de Paris - 93207 Bobigny-CDG cedex

## OUI À LA HAUTE CUISINE

Dégustez des menus élaborés par de grands chefs français étoilés, accompagnés d'une sélection des meilleurs fromages et pâtisseries.

AIRFRANCE KLM

France is in the air : La France est dans l'air.

AIRFRANCE.FR

**CAB'ICE, LE ROSÉ PISCINE RAFRAÎCHISSANT,**  
*Cabernet d'Anjou, Loire Propriétés*

Sa robe rose framboise révèle un nez fruité et délicat, au bouquet de petits fruits rouges et bonbons acidulés. Une belle vivacité se développe en bouche avec des notes fruitées et légères pour ce vin naturellement sucré. Rafraîchissant et désaltérant, il se consomme à température ambiante avec des glaçons et accompagne les barbecues d'été.

This refreshing 'piscine' rosé with its raspberry pink colour reveals a fruity and delicate note with aromas of red fruits and tangy sweets. A lovely vividness develops on the palate with light and fruity aromas for this naturally sweet wine. Refreshing and thirst-quenching, it can be enjoyed at room temperature added with ice cubes and is ideal for summer barbecues.

**4,90 € en GD et sur le site /**  
*in supermarkets and on the website*  
[www.cavesdelaloire.com](http://www.cavesdelaloire.com)



**MONTAGNE BLANCHE,**  
*Coteaux du Vendômois Gris 2015*

Montagne Blanche porte en elle la singularité d'un cépage oublié, le Pineau d'Aunis qui exprime toute l'identité et l'originalité de ce « Gris » du Vendômois. Elle s'habille d'une robe d'un rose pâle lumineux aux reflets saumon. Son nez frais offre des arômes de fraise, de pamplemousse et de poivre blanc. En bouche, elle dénote d'une belle vivacité, avec des notes fruitées et épicées. L'idée recette : une paëlla de fruits de mer ou une salade de magret fumé !

Montagne Blanche has the specificity of a forgotten variety, Pineau d'Aunis which fully expresses the identity and originality of this 'gris' from the Vendômois area. It displays a bright pale pink colour with salmon pink tinges. Its fresh nose offers aromas of strawberry, grapefruit and white pepper. On the palate it shows a beautiful vividness with fruity and spicy notes. An idea of pairing: a seafood paella or a smoked duck fillet salad.

**Alliance Loire, 5,20 € chez les cavistes /**  
*in cellar shops*

**CLOS DES AVOUERIES ROSÉ, Mâcon-Cruzille 2015 by Château de Messey**

Ce pur rosé de gastronomie mérite tous les éloges. Il séduit par son fruit éclatant et son caractère vineux qui en font un indispensable compagnon de table. Le Gamay puise dans les sols argilo-calcaires de l'appellation une générosité réjouissante. D'une robe rose saumon, il s'ouvre sur un nez très aromatique dominé par des notes de fraise et de framboise compotées, puis laisse la place à des notes de pamplemousse rose et d'épices douces. La bouche fraîche et fruitée évolue avec une belle ampleur sur une trame presque tannique très agréable. Puissante mais bien équilibrée, ronde, charnue, elle se clôt par une finale ferme d'une belle persistance aromatique. Il se prêtera volontiers à de nombreuses alliances avec les poissons en sauce ou grillés, les viandes blanches ou les fromages comme un Chaource, voire un Manchego.

This pure gastronomic rosé deserves all our attention. It attracts by a bright fruitiness and a vinous character that turns it into the inevitable companion for a meal. The Gamay variety draws a pleasing generosity from the clay and limestone soils of the appellation. With a salmon-pink colour it opens up with a very aromatic nose dominated by scents of strawberry and raspberry compote, then makes room for notes of pink grapefruit and mild spices. The fresh and fruity palate evolves with a lovely breadth on a nearly tannic, very pleasant, background. Powerful but well-balanced, round, fleshy, it ends in a firm finish with an excellent aromatic persistency. It will be perfect in pairing with many dishes like fish in sauce or grilled, white meat, or cheese like Chaource or Manchego.

**9,50 €, au domaine, chez cavistes et Le Repaire de Bacchus /**  
*at the domain, cellar shops and Le Repaire de Bacchus*



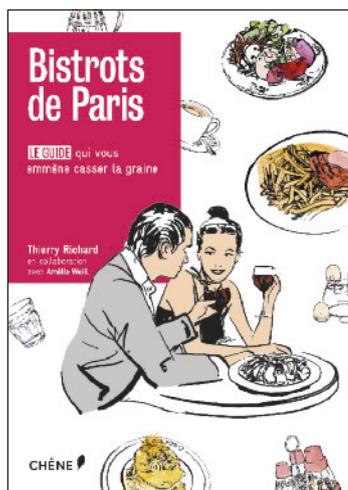
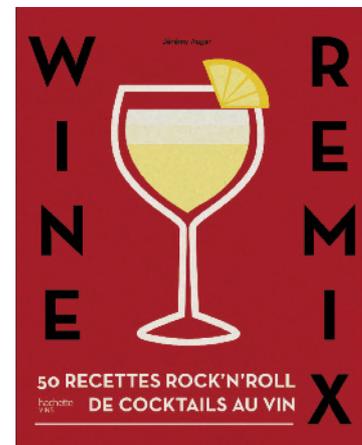
# Les livres GOURMANDS

## WINE REMIX by *Jérémy Auger*

Spritz, Calimocho, Tinto de Verano ou Sangria, les cocktails à base de vin sont de plus en plus tendance. Jérémy Auger, le chef barman du Coq à Paris, a concocté 50 recettes inédites à base de vin (rouge, blanc, doux, effervescent) pour créer des cocktails savoureux. Outre des cocktails classiques revisités, Jérémy Auger a imaginé des cocktails rock and roll. Pour chaque cocktail, le bartender a élaboré une bande-son sur mesure qui fera de la dégustation un moment d'exception. Si l'univers des cocktails est assez prolifique en librairie, il n'y a jamais eu d'ouvrages proposant d'utiliser systématiquement le vin comme base de cocktails.

€12,90 – 128 pages, 175x217 mm, Hachette

Spritz, Calimocho, Tinto de Verano or Sangria, wine based cocktails are more and more trendy. Jérémy Auger, head barman of Coq in Paris, imagined 50 original recipes based on wine (red, white, sweet, sparkling) to create savoury cocktails. Beside revisited classic cocktails, Jérémy Auger imagined rock & roll cocktails. For each one, the bartender made a made-to-measure soundtrack that will turn the tasting into an exceptional moment. Although the cocktail universe is quite prolific in the bookshops, there has never been a book that suggested to use wine as a cocktail basis.



## BISTROTS DE PARIS by *Thierry Richard*

Dans ce guide pratique et élégant sont rassemblées près de 150 adresses triées sur le volet : la crème de la crème du bistrot parisien, ces endroits où l'on aime se retrouver pour un bon dîner entre amis, où l'on casse la graine avec bonheur entre midi et deux et où la chaleur humaine et le plaisir sans façon sont toujours à la carte. Thierry Richard, journaliste et chroniqueur gastronomique, vous guide vers ces adresses sûres qui sont l'essence de la vie gastronomique parisienne, de la cuisine authentique, simple, sincère et chaleureuse. Photographe : Juliette Ranck

€19,90 - 150 x 210 mm, 144 pages, Editions du Chêne

This practical and elegant guide gathers 150 hand-picked addresses: the top of the top of Parisian bistrotts, those places where we love to meet with friends for a good dinner, where we have a delightful bite for lunch and where human warmth and simple pleasure are always on the menu. Journalist and gastronomic columnist Thierry Richard guides you to these safe addresses that are the very essence of gourmet lifestyle. Pictures by Juliette Ranck

## L'INNOVATION AUX FOURNEAUX

by *Thierry Marx & Raphaël Haumont*

« La cuisine, sans cesser d'être un art, deviendra scientifique et devra soumettre ses formules à une méthode et une précision qui ne laisseront rien au hasard. » Cette prédiction du célèbre cuisinier Auguste Escoffier, le Chef Thierry Marx l'a faite sienne. Il s'est associé à Raphaël Haumont, chercheur en physico-chimie de la matière ; tous deux nous livrent ici leurs secrets pour innover en cuisine. Maîtriser les savoir-faire, analyser les échecs, utiliser les nouvelles techniques... Le cuisinier et le scientifique partagent une même vision : la cuisine de demain sera saine, savoureuse, et respectueuse de la planète !

€14,90 – 160 pages, Dunod

"Cooking, while remaining an art, will become scientific and will have to submit its formulas to a method and a precision that leave nothing to chance". Chef Thierry Marx has adopted famous Chef Auguste Escoffier's prediction. He associated with Raphaël Haumont, a researcher in physicochemical properties of matter; together they reveal their secrets to innovate in the kitchen. Master the savoir-faire, analyze the failures, use new techniques ... The chef and the scientist share the same vision: tomorrow's cuisine will be healthy, savoury and eco-friendly!



# Actualités de la Sommellerie

## **BRÈVES**

Prochaine assemblée générale de l'A.S.I.  
Projet de partenariat entre l'UDSF et les Vins de Madère  
La carafe d'IFAVINE choisie pour les concours de sommellerie  
Décès de Pierre Doré

## **FRANCE**

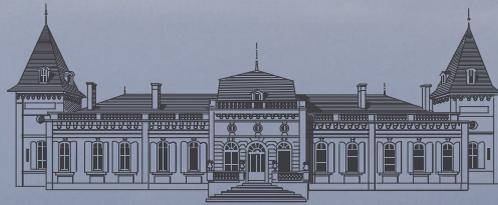
Concours du Meilleur Sommelier de France 2016  
14<sup>e</sup> Trophée G.H. Mumm  
Fabrice Sommier à Limoux  
Gala des l'Association des sommelier de Paris  
Trophée des Vins du Jura 2016

Association des Sommeliers de Corse  
Fête de la Sommellerie Française  
10<sup>e</sup> Concours Vocation Sommelier  
Concours des Vins du Sud-Ouest  
Concours International des Cabernets

## **MONDE**

Interview de Jon Arvid Rosengren  
Au Clos de los Siete, une pointe d'accent bordelais  
Les vins biodynamiques  
A.S.I. : visite au Pape François

CHÂTEAU  
TRONQUOY-LALANDE



SAINT-ESTÈPHE



© Saison d'Or

CHÂTEAU  
TRONQUOY-LALANDE

33 180 Saint-Estèphe  
+33 (0)5 56 59 61 05

[chateau@tronquoy-lalande.com](mailto:chateau@tronquoy-lalande.com)

# Agenda de la Sommellerie

## FRANCE - MONDE

### Prochaine assemblée générale de l'A.S.I.

L'ASSOCIATION de la Sommellerie Internationale tient sa prochaine assemblée générale en Serbie, à Belgrade, le 4 et 5 juin prochain. Sera notamment débattue la candidature du pays qui recevra le prochain Concours du Meilleur Sommelier du Monde en 2019. A l'occasion de ce grand rassemblement, le pays membre hôte a concocté un beau programme de découverte des vignobles et vins serbes.



THE NEXT GENERAL meeting of the Association de la Sommellerie Internationale will take place in Belgrade, Serbia, on next June 4 and 5. On the agenda, the candidacy of the country that will host the next Contest of the Best Sommelier of the World in 2019. At the occasion of this great get-together, the host member country has prepared a beautiful programme of discovery of the vineyards and wines of Serbia.

### Projet de partenariat entre l'UDSF et les Vins de Madère

L'UDSF est en cours de discussion avec l'Institut des Vins de Madère pour un possible partenariat. La convention porterait également sur l'organisation d'un Trophée des Vins de Madère qui aurait lieu tous les deux ans. L'UDSF a rendez-vous en juillet à Madère. A suivre...

UDSF is currently discussing with the Institute of Madeira wines about a possible partnership. The agreement would also concern the organization of a Trophy of Madeira wines that would take place every two years. UDSF board members are expected in Madeira in July. To be continued ...



### La carafe d'IFAVINE choisie pour les concours de sommellerie



L'UNION de la Sommellerie Française a choisi d'associer iFAVINE et sa carafe iSOMMELIER à la 29<sup>e</sup> édition de son prestigieux concours de Meilleur Sommelier de France qui aura lieu en novembre 2016 à Toulouse. La carafe iSOMMELIER interviendra lors des épreuves finales du concours.

THE FRENCH Sommellerie Union has chosen to associate iFAVINE and their decanter iSOMMELIER to the 29<sup>th</sup> edition of the Contest of the Best Sommelier of France to be held in November in Toulouse. The iSOMMELIER decanter will be used during the finals.

### Décès de Pierre Doré

C'EST AVEC une grande tristesse que nous avons appris le décès de notre ami Pierre, époux de Catherine Doré, secrétaire de l'UDSF pendant de nombreuses années. Nous présentons nos sincères condoléances attristées à Catherine.

IT IS WITH profound sadness that we learned the loss of our friend Pierre, the beloved husband of Catherine Doré who has been UDSF secretary general of UDSF for many years. We offer our sincere condolences to Catherine.





The  
wine  
and  
spirits  
event



**VINEXPO**  
**TOKYO 東京**  
15 > 16 NOV 2016

SPECIALLY DESIGNED BY VINEXPO FOR JAPAN

# Concours du Meilleur Sommelier de France 2016

## *Ils seront neuf en phase finale*

La sélection a réuni 52 sommelières et la difficulté des épreuves a permis d'établir une hiérarchie. Il faut désormais attendre le 7 novembre et la finale du 29<sup>e</sup> concours organisée à Toulouse pour connaître le nom du successeur de Jonathan Bauer-Monneret.



▲ Cette sélection en province a connu un vrai succès avec la présence de 52 candidats.

**G**AGNÉE PAR LE GOÛT de la décentralisation, l'Union de la Sommelier Française a choisi Lyon et les salons du Sofitel Bellecour pour organiser les épreuves de sélection du 29<sup>e</sup> concours du Meilleur Sommelier de France. Et cette initiative a été couronnée de succès puisque 52 candidats ont répondu présent au moment du discours de bienvenue prononcé par Michel Hermet, président de l'UDSF, et Laurent Derhé, président des sommelières de Lyonnais – Rhône Alpes.

### **A site inédit, organisation des épreuves originale**

En effet, si les sommelières ont été confrontés à différents exercices comme ils savent que c'est le cas lors de ce genre d'épreuves, le caractère inédit était constitué par une précision du comité technique : vous pouvez faire les épreuves dans l'ordre qui vous convient...

Autrement dit, ceux qui ne souhaitaient pas débiter par la découverte des vins et spiritueux pouvaient s'attaquer au questionnaire et à ses différentes déclinaisons.

« Les candidats ont pu faire les épreuves dans l'ordre qui leur convenait »

Mais quoi qu'il en soit, à un moment ou à un autre, il faudrait bien procéder au commentaire de dégustation en anglais d'un vin blanc (un IGP Ardèche, la cuvée All White 100 % Marsanne 2012 du Domaine des Amoureuses) et en français d'un vin rouge (un vin de pays des

Maures 100 % Merlot 2011 du Domaine de l'Anglade). Sans oublier d'identifier deux autres produits, en l'occurrence un Pimm's et un whisky Jurassic élevé en fûts de vin jaune.

### **Pas là par hasard !**

Un impressionnant questionnaire, un travail sur la connaissance du vignoble allemand et un autre sur l'appellation Cahors constituaient les autres temps forts proposés par le comité technique dirigé par Fabrice Sommier. Et à l'issue de la correction de l'ensemble des copies, la liste des candidats retenus, les neuf meilleurs, ne manquait pas de cohérence.

A Toulouse, les 6 et 7 novembre, on retrouvera donc trois vainqueurs du concours du Meilleur Jeune Sommelier de France – Trophée Duval-Leroy : Jean-Basptiste Klein (2011), Maxime Brunet (2013) et Pierre Jacob (2015).



D'autres ont déjà vécu des finales de concours nationaux. Pierre Vila Palleja (Meilleur Ouvrier de France 2015), Florent Martin (Meilleur Sommelier de France 2014), Tristan Ringenbach et Quentin Vauléon (Meilleur Jeune Sommelier de France en 2005 pour l'un et 2015 pour l'autre) alors que Gaëtan Bouvier était du

dernier carré du Master of Port 2015. Enfin, Bastien Debono a inscrit son nom au palmarès du Trophée Chapoutier en 2013.

Des expériences qu'ils pourront partager à l'occasion d'un séminaire qui les réunira à la fin du mois de septembre dans le Beaujolais. Un regroupement qui leur permettra de pré-

parer dans les meilleures conditions possibles les phases finales aux côtés de membres de l'UDSF qui, eux aussi, ont connu un jour le stress du concours.

Jean Bernard

■ [www.sommelier-france.org](http://www.sommelier-france.org)



▲ Deux vins, deux spiritueux et un questionnaire pointu ont fait la différence.

**Ils sont sélectionnés pour les phases finales du 6 et 7 novembre à Toulouse :**  
**They are selected for the final rounds on November 6 & 7 in Toulouse:**

**Gaëtan Bouvier**

(La Villa Florentine, Lyon)

**Maxime Brunet**

(Restaurant William Frachot, Dijon)

**Bastien Debono**

(Oustau de Baumanière, Baux-de-Provence)

**Pierre Jacob**

(Cave Augé, Paris)

**Jean-Baptiste Klein**

(Le clos des Sens, Annecy)

**Florent Martin**

(George V, Paris)

**Tristan Ringenbach**

(Trioivino, Lyon)

**Quentin Vauléon**

(Ritz, Paris)

**Pierre Vila Palleja**

(Le Petit Sommelier, Paris)

# Contest for the Best Sommelier of France 2016

## *They will be nine in the final stages*

The selection gathered 52 sommeliers and the difficulty of the tests helped setting up a hierarchy. We will now have to wait until November 7 and the finals of the 29<sup>th</sup> contest organized in Toulouse to know Jonathan Bauer-Monneret's successor.

**D**ECENTRALIZING their events the Union of French Sommelierie chose Lyon and the lounges of the Sofitel Bellecour hotel to organize the selection tests of the 29<sup>th</sup> Contest for the Best Sommelier of France. And this project met success as 52 candidates have come for the welcome speech of UDSF president Michel Hermet and Laurent Derhé, president of the Association of Sommeliers of Lyon-Rhône Alpes.

### **To original site, original organization**

Indeed, although the sommeliers have been submitted to the different exercises typical of such challenges, the original feature consisted of a detail announced by the technical committee: you can choose to go through the tests in the order you prefer ... In other words those who did not want to start with the discovery of wines & spirits could choose to go for an array of questionnaires.

"The candidates could choose to go through the tests in the order they preferred"

However the moment would come to comment a white wine in English (Cuvée All White 100 % Marsanne 2012, IGP Ardèche, Domaine des Amoureuses) and a red wine in French (100 % Merlot 2011, Vin de Pays des Maures, Domaine de l'Anglade). And the recognition of two other products, a Pimm's liqueur and *Jurassic*, a whisky finished in Vin Jaune barrels.

### **Not here by chance!**

An impressive questionnaire, a work on the German vineyard and another about the Cahors appellation have been the other highlights proposed by the technical committee headed by Fabrice Sommier. After the scripts were marked, the list of nine successful candidates was quite consistent.

In Toulouse, on November 6 and 7, we will thus see compete three winners of the contest for the Best Young Sommelier – Duval Leroy trophy: Jean-Basptiste Klein (2011), Maxime Brunet (2013) and Pierre Jacob (2015).

Others have already experienced the finals of national contests. Pierre Vila Palleja (finals for the Best Craftsman of France 2015), Florent Martin (Best Sommelier of France contest in

2014), Tristan Ringenbach and Quentin Vau-léon (contest for the Best Young Sommelier of France in 2005 for the one and 2015 for the other), whereas Gaëtan Bouvier was among the last four at the 2015 Master of Port challenge. At last Bastien Debono won the 2013 Chapoutier Trophy.

Experiences that they will have the opportunity to share during a seminar organized in the Beaujolais region in September. A get-together that will enable them to prepare the final stages in the best possible conditions with UDSF members who have once faced the stress of a contest.

Jean Bernard

■ [www.sommelier-france.org](http://www.sommelier-france.org)

▼ **Already titled Best Young Sommelier, Jean-Baptiste Klein was in the finals two years ago in Beaune.**

▼ **Florent Martin experienced the finals in 2014 which he can rely on.**



PERFECT MOMENTS  
ARE TAILOR-MADE\*



LA PERFECTION SUR MESURE\*



[/bartonguestier/](https://www.facebook.com/bartonguestier/) [www.barton-guestier.com](http://www.barton-guestier.com)



Barton & Guestier®

DEPUIS 1725

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

## 14<sup>e</sup> Trophée *G.H. Mumm*

Cette édition 2016 a récompensé Carole Robin (élève sommellerie) et Jean-Christophe Beysecker (élève bar), tous deux âgés de 23 ans. La finale, entre dix candidats issus d'une sélection interrégionale, s'est déroulée le 21 mars dans les salons de la maison Mumm à Reims.

**L**E TROPHÉE MUMM illustre « des valeurs d'ambition, de courage et de persévérance » a rappelé Hélène Insel, rectrice de l'académie de Reims. « Il démontre le savoir et le savoir-faire des candidats » et constitue un « très bon exemple de collaboration entre les écoles et le monde de l'entreprise ». En quatorze éditions, ce trophée est devenu une rampe de lancement pour la carrière de jeunes sommeliers et barmen. C'est un atout de taille sur un CV et un moyen de franchir la porte d'un établissement de prestige, même pour les candidats qui ont dû se contenter des places d'honneur.

Président du jury sommellerie, Philippe Jamesse, chef sommelier au Relais & Château les Crayères à Reims, a souligné la grande qualité de la promotion 2016 et la difficulté à départager des candidats dont les performances étaient très proches. « Ils ont fait preuve de maturité et d'un grand professionnalisme, alors qu'ils ne sont encore que des élèves, » a-t-il précisé.

L'épreuve de sommellerie comprenait la dégustation commentée de trois vins clairs, servis à l'aveugle, l'identification et la dégustation commentée de trois cuvées de la maison Mumm, et le débouchage et service d'une bouteille de Champagne pour 4 personnes, suivis d'un commentaire en anglais et en français.

Les candidats barmen devaient réaliser un cocktail de leur création, élaboré exclusivement à partir de champagne Mumm et de spiritueux de la maison Pernod Ricard, et effectuer le service en bar d'une bouteille de Champagne pour 4 personnes. Jean-Christophe Beysecker a présenté « Piari Flowers », un cocktail à base de vodka Exquise et d'alcool de poire sur un Champagne Mumm vieilli 6 ans sur lattes. Servi en long drink, le « Piari Flowers » tire son nom du mot maori « piari » qui signifie « Champagne » et a été conçu en écho à l'année d'étude et de travail effectuée par Jean-Christophe Beysecker en Nouvelle-Zélande.



▲ Jean-Christophe Beysecker (bar)

La remise des prix a, comme chaque année, été dirigée par Michel Letter, directeur général adjoint de Mumm, et Richard Demoulin, cofondateur du trophée et professeur au lycée hôtelier de Bazeilles, en présence de Fabrice Sommier, directeur de la restauration chez Georges Blanc, et de dix Meilleurs Ouvriers de France, témoignant de l'intérêt que la profession porte au concours. Fidèle à l'événement, Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommelier du Monde, n'a pourtant pu participer à l'événement cette année.

La soirée s'est achevée par un dîner de gala dans le caveau de la maison Mumm, où fut servi une cuvée R. Lalou 1989 sur un carré d'agneau en croûte de fruits rouges avec une déclinaison de nouveaux légumes. Le dîner et le service, irréprochable, ont été assurés par les élèves du lycée hôtelier de Bazeilles.

Gérald Olivier

■ [www.mumm.com](http://www.mumm.com)

### Les finalistes / the finalists 2016

#### Catégorie sommellerie :

**Carole Robin**, lycée Nicolas Appert d'Orvault (lauréate)

**Maxime Fiaschi**, lycée de La Rochelle (2<sup>e</sup>)

**Jade Dufrenoy**, lycée de Marseille (3<sup>e</sup>)

**Jérémy Fendrich** du lycée de Chamalières (4<sup>e</sup> ex-aequo)

**Camille Varangue-Schlagenhauff**, lycée de Talence (4<sup>e</sup> ex-aequo)

#### Catégorie bar :

**Jean-Christophe Beysecker**, lycée de Saint Nazaire (lauréat)

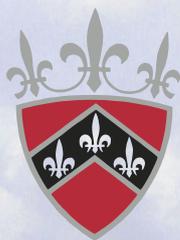
**Nicolas André**, lycée de Montpellier (2<sup>e</sup>)

**Nicolas Saint Jeannet**, lycée d'Eragny sur Oise (3<sup>e</sup>)

**Mathias Schamberger**, lycée d'Illkirch Graffenstaden (4<sup>e</sup> ex-aequo)

**Antoine Seignovert**, lycée de Toulon (4<sup>e</sup> ex-aequo)





DOMAINE  
ZIND-HUMBRECHT

*Clos Saint-Urbain*  
GRAND CRU RANGEN DE THANN

GRANDS VINS D'ALSACE DE PROPRE RÉCOLTE

Olivier et Margaret HUMBRECHT, Propriétaires-Viticulteurs

4, route de Colmar • F 68230 TURCKHEIM • Tél. +33 3 89 27 02 05 • Fax +33 3 89 27 22 58

[www.zindhumbrecht.fr](http://www.zindhumbrecht.fr) • [contact@zind-humbrecht.fr](mailto:contact@zind-humbrecht.fr)

## A Limoux, Fabrice Sommier a rejoint *le carré des sommeliers*

L'édition 2016 de Toques et Clochers a mis le chef sommelier du groupe Georges Blanc à l'honneur en même temps que le chef trois étoiles Arnaud Donckele.

**L**ES ANNÉES PASSENT mais la tradition est préservée. La 27<sup>e</sup> édition de Toques et Clochers, la manifestation qui place Limoux au centre de l'actualité, a une nouvelle fois installé un chef de cuisine et un sommelier à la présidence de la vente aux enchères des fûts de Chardonnay. Le chef était donc Arnaud Donckele du restaurant "La vague d'or" au sein de l'hôtel "La Résidence de la Pinède"

à Saint-Tropez. Le sommelier, lui, était Fabrice Sommier, Meilleur Ouvrier de France et chef sommelier du groupe Georges Blanc.

### Des enchères records !

Un duo qui, à tour de rôle, a dévoilé la borne à son nom au début d'un rang de vignes au Château de Flandry. Ils ont ensuite dégusté les vins du millésime 2015 dont ils ont suivi la

vente avec intérêt, l'après-midi. Un total de 104 lots était proposé et ces fûts et caisses ont connu beaucoup de succès cette année, le total des enchères atteignant la somme de 445 800 €.

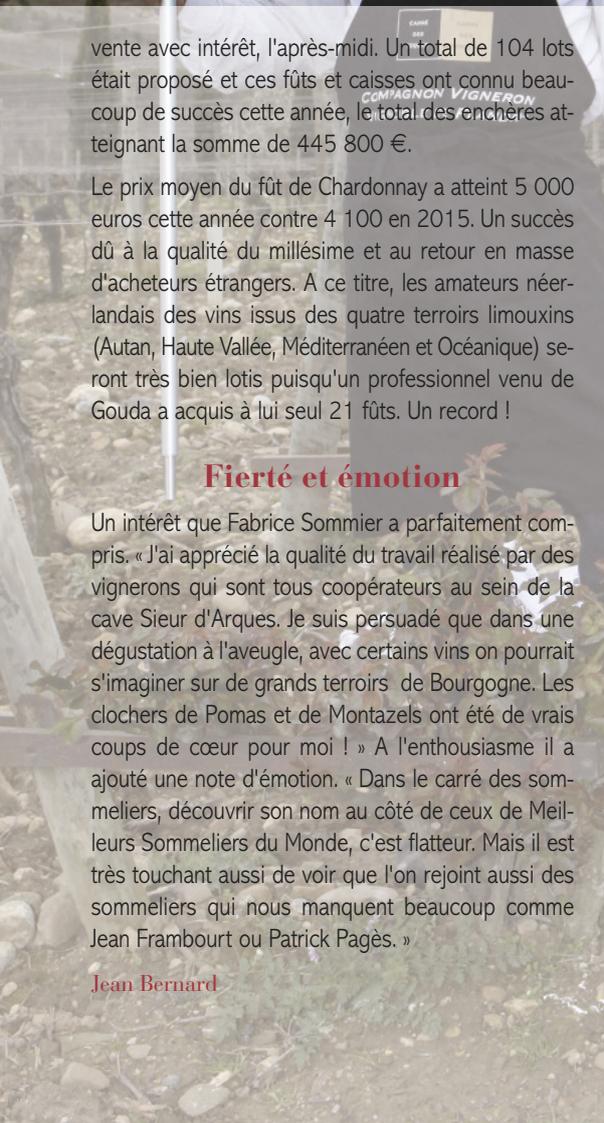
Le prix moyen du fût de Chardonnay a atteint 5 000 euros cette année contre 4 100 en 2015. Un succès dû à la qualité du millésime et au retour en masse d'acheteurs étrangers. A ce titre, les amateurs néerlandais des vins issus des quatre terroirs limouxins (Autan, Haute Vallée, Méditerranéen et Océanique) seront très bien lotis puisqu'un professionnel venu de Gouda a acquis à lui seul 21 fûts. Un record !

### Fierté et émotion

Un intérêt que Fabrice Sommier a parfaitement compris. « J'ai apprécié la qualité du travail réalisé par des vigneron qui sont tous coopérateurs au sein de la cave Sieur d'Arques. Je suis persuadé que dans une dégustation à l'aveugle, avec certains vins on pourrait s'imaginer sur de grands terroirs de Bourgogne. Les clochers de Pomas et de Montazels ont été de vrais coups de cœur pour moi ! » A l'enthousiasme il a ajouté une note d'émotion. « Dans le carré des sommeliers, découvrir son nom au côté de ceux de Meilleurs Sommeliers du Monde, c'est flatteur. Mais il est très touchant aussi de voir que l'on rejoint aussi des sommeliers qui nous manquent beaucoup comme Jean Frambourt ou Patrick Pagès. »

Jean Bernard

Comme l'ont fait ses illustres prédécesseurs, Fabrice Sommier a posé assis sur sa borne après l'avoir dévoilée.



## In Limoux, *Fabrice Sommier among the greatest*

The 2016 edition of 'Toques & Clochers' spotlighted the head sommelier of the Georges Blanc at the same time than three-star Chef Arnaud Donckele.

**Y**EARS FLY but tradition is preserved. The 27<sup>th</sup> edition of Toques & Clochers, the event that sets Limoux under the spotlights, once again appointed a Chef and a sommelier presidents of the auction sales of barrels of Chardonnay. The chef thus was Arnaud Donckele from the restaurant "La vague d'or" within the hotel *La Résidence de la Pinède* in Saint-Tropez. As for the sommelier, it was Fabrice Sommier, Best Craftsman of France and head sommelier of the Georges Blanc group.

### Record auctions!

A duet who alternately revealed the boundary stone with his name at the beginning of a row of vines at Château de Flandry. They then tasted wines of 2015 whose sales they followed

with interest in the afternoon. A total of 104 lots was proposed and these barrels and boxes met great success this year, the amount of auctions reaching €445,800.

The average price of the barrel of Chardonnay reached 5,000 euros this year against 4,100 in 2015. A success due to the quality of the vintage and to the massive return of foreign buyers. As such, the Dutch amateurs of wines stemming from four Limoux terroirs (Autan, Haute Vallée, Mediterranean and Oceanic) will be very well provided as a professional from Gouda bought 21 barrels. A record!

### Pride and emotion

An interest that Fabrice Sommier perfectly understood. "I appreciated the quality of the work done by wine growers who are Sieur

d'Arques cooperators. I am convinced that in a blind tasting, certain wines could be confused with great terroirs of Burgundy. The bell-towers of Pomaz and Montazels were really my favourites!" To enthusiasm he added a note of emotion. "Among the top sommeliers, discovering my name at the side of Best Sommeliers of the World is flattering. But it is very moving also to see that we join sommeliers who we miss a lot like Jean Frambourt or Patrick Pagès."

Jean Bernard

■ [toquesetclochers2016.com](http://toquesetclochers2016.com)

▼ Fabrice Sommier a retrouvé les délégations UDSF du Languedoc-Roussillon-Vallée du Rhône Sud et de Midi-Pyrénées, partenaires historiques de cette manifestation.



© LOUIS ROEDERER - À LA RECHERCHE DE L'ŒUVRE

PRODUCE OF FRANCE

**CHATEAU PICHON LONGUEVILLE**

**COMTESSE DE LALANDE**

GRAND CRU CLASSE  
**PAUILLAC**

APPELLATION PAUILLAC CONTROLEE

S.C.I. DU DOMAINE DE CHATEAU PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE  
PAUILLAC FRANCE

MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

LE VIN EST UNE CIVILISATION

[pichon-lalande.com](http://pichon-lalande.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

## Gala de l'Association des sommelier de Paris *David Biraud et la Champagne à l'honneur*



▲ Les sommeliers de l'USDF ont rendu un hommage chaleureux à David Biraud.

ORGANISÉ AU Four Seasons Hotel George V, le 106<sup>e</sup> gala de l'Association des Sommeliers de Paris a réuni près de 300 personnes. Et pour tous les participants accueillis par Jean-Luc Jamrozik, le président de l'ASP, et les membres de son équipe, cette soirée fut d'abord l'occasion de saluer, féliciter et reconforter aussi David Biraud, quelques jours seulement après la finale du concours A.S.I. du Meilleur Sommelier du Monde qu'il a terminé à la deuxième place.

Le candidat français a d'abord été invité à présenter le premier vin, le Cristal 2002 de la maison Louis Roederer qui accompagnait un ris de veau. Ensuite, il a profité de sa présence au micro pour revenir sur le concours et évoquer ses regrets de n'avoir pu ramener en France un titre international attendu depuis seize ans désormais. Il a également remercié

ceux qui l'ont accompagné et encouragé en Argentine et n'a pas oublié d'évoquer, avec beaucoup d'émotion, l'ensemble du travail réalisé durant des mois avec l'aide des membres de son équipe, au Mandarin Oriental, ainsi que de nombreux adhérents de l'A.S.P. La gorge nouée, le sommelier vendéen a eu droit alors à une standing ovation...

### 10 000 euros pour la bourse aux candidats

Passée l'émotion, le dîner, signé Christian Le Squer et placé sous la responsabilité d'Eric Beaumard, se poursuivait, toujours placé sous le signe d'un hommage rendu aux grandes cuvées de Champagne. Tour à tour, les participants allaient apprécier le mariage entre le homard et la cuvée Sir Winston Churchill 2004 (Pol Roger) puis entre l'oursin et la cuvée Plénitude deuxième 1998 (Dom Péri-

gnon). Suivaient pour conclure le Champagne Charlie 1989 servi en jéroboam (Charles Heidsieck) et Collection 1982 en magnum (Krug).

Temps fort de cette soirée, la vente aux enchères de vins d'exception a permis à de nombreux participants d'apporter ainsi leur soutien à l'A.S.P. Trois lots étaient spécialement réservés à la bourse d'aide aux candidats français préparant une compétition internationale. Une initiative lancée par l'Union de la Sommelierie Française à laquelle Jean-Luc Jamrozik et les membres de son bureau ont voulu s'associer. La somme de 10 000 euros a été ainsi recueillie.

Jean Bernard

■ [www.sommelier-paris.org](http://www.sommelier-paris.org)

# FRANÇOIS CARILLON

*Bourgogne Aligoté, Bourgogne Chardonnay,  
Chassagne-Montrachet,  
Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru Les Chenevottes,  
Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru Les Clos St-Jean,  
Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru Les Macherelles,  
Saint-Aubin 1<sup>er</sup> Cru Les Pitangerets,  
Saint-Aubin 1<sup>er</sup> Cru Le Charmois,  
Saint-Aubin 1<sup>er</sup> Cru Murgers Dents de Chien  
Puligny-Montrachet,  
Puligny-Montrachet "Les Enseignères",  
Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru Les Champs Gain,  
Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru Les Folatières,  
Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru Les Combettes,  
Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru Les Perrières,  
Chevalier- Montrachet Grand Cru*



FRANÇOIS CARILLON

Place de l'Église - 21190 Puligny Montrachet - Tél. 03 80 21 00 80

domainef.carillon@free.fr - [www.francois-carillon.com](http://www.francois-carillon.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

## Gala of the Association of Sommeliers of Paris *David Biraud and Champagne spotlighted*

**O**RGANIZED AT the Four Seasons George V Hotel, the 106<sup>th</sup> gala of the Association of Sommeliers of Paris gathered some 300 persons. And for all the participants welcomed by ASP president Jean-Luc Jamrozik and the members of his team, the evening firstly was the opportunity to greet, congratulate and comfort David Biraud only a few days after the final of the A.S.I. contest of the Best Sommelier of the World he finished at the second place.

The French candidate has first been invited to present the first wine, *Cristal 2002* by Louis Roederer that accompanied a calf's sweetbread. Then he took the opportunity to evoke the contest and his regrets not having brought back in France an international title expected for 16 years now. He also thanked those who accompanied and encouraged him in Argentina and did not forget to mention, with great

emotion, the work done for months with the help of the members of his team at Mandarin Oriental as well as new members of ASP. With a lump in his throat, the sommelier from Vendée got a standing ovation ...

### **10,000 euros for the candidate grants**

Once the emotion passed, the dinner signed by Christian Le Squer and placed under Eric Beaumard's aegis, continued as a tribute to the great cuvées of Champagne. In turn the guests could appreciate the pairing of lobster with the cuvée *Sir Winston Churchill 2004* (Pol Roger) then of sea urchins with the cuvée *P2 1998* (Dom Pérignon). To finish with, *Champagne Charlie 1989* served in jéroboam (Charles Heidsieck) and *Collection 1982* in magnum (Krug).

Highlight of the evening the auction sale of exceptional wines enabled many participants to support ASP. Three lots were especially dedicated to the grants intended to help the French candidates preparing an international competition. An initiative launched by the Union of French Sommelierie to which Jean-Luc Jamrozik and the members of the board wished to associate. The amount of 10,000 euros has thus been collected.

Jean Bernard

■ [www.sommelier-paris.org](http://www.sommelier-paris.org)

▼ Five cellar masters of great champagne houses surround Jean-Luc Jamrozik.



## Trophée des Vins du Jura 2016

L'Association des Sommeliers Jura-Franche Comté a organisé le dimanche 7 février 2016 son concours annuel « Trophée des Vins du Jura » en partenariat avec le CIVJ et le Lycée hôtelier Hyacinthe Friant.

CE CONCOURS se déroule dans le cadre de la « Percée du Vin Jaune » qui se tenait pour sa vingtième édition à Lons-Le-Saunier. Chaque année, le jury composé d'adhérents de l'association est présidé par une personnalité de la sommellerie. Après Michel Smolarek, Fabrice Sommier et Jean-Claude Lambiné, la présidence du jury était assurée cette année par Gisèle Marguin, présidente de l'Association des Sommeliers Alpes-Marseille-Provence et secrétaire générale de l'UDSF, qui nous a fait l'honneur de se rendre disponible pour cette manifestation.

Dix candidats en catégorie Junior et neuf candidats en catégorie Senior, venus de nombreux départements français, de Suisse et du Luxembourg,

se sont présentés dès 8 heures pour les épreuves écrites : un questionnaire portant sur les vins du Jura et deux analyses sensorielles d'un vin blanc et d'un vin rouge jurassiens.

A l'issue de ces épreuves, les 3 finalistes dans chaque catégorie ont été désignés.

La finale Junior s'est déroulée en 3 épreuves. L'épreuve « commercialisation » avec une proposition de vins sur un menu « La Saint-Jacques dans tous ses états ». Pour la partie technique, service d'une bouteille de Crémant du Jura à une table de quatre convives. Enfin pour l'épreuve « Argumentation » : Comment proposer le vin blanc du Domaine Montbourgeau, AOC L'Etoile.

Pour les seniors, il y eut quatre ateliers. Pour la commercialisation, proposition de vins du Jura sur un menu Truffes « Diamant Noir ». Pour les compétences techniques, ouverture et service d'une bouteille de vin du Jura cachetée à la cire. Ensuite les candidats devaient présenter le Vin Jaune. Enfin, argumentation autour de la température de service de quatre verres de vins du jura.

Les lauréats du Concours ont été proclamés par Gisèle Marguin en milieu d'après-midi en présence du jury, de la presse et d'un public nombreux rassemblés sous le chapiteau.

L'Association des Sommeliers Jura-Franche-Comté félicite tous les candidats qui ont fait l'effort de préparer et participer à ce Concours. Elle remercie chaleureusement Gisèle Marguin qui aura pu juger du travail de l'ensemble des adhérents sous la direction de leur président Philippe Munos, en espérant que ce concours régional, comme d'autres, sera peut-être un jour reconnu par les instances nationales de la sommellerie.

Camille Fraisse,  
*Association des Sommeliers du Jura-Franche Comté*

▼ Charles Groshenry et Mathieu Quetglas



### LES LAURÉATS

#### **Catégorie Junior :** **Charles Groshenry**

Originaire de Besançon, élève du Lycée Hyacinthe Friant à Poligny, Charles Groshenry travaille en alternance au restaurant « Flocons de Sel » à Megève. Il a en outre été honoré du titre de Meilleur Apprenti de France en Sommellerie (MAF) en automne 2015.

#### **Catégorie Senior :** **Mathieu Quetglas**

Âgé de seulement 22 ans, originaire de La Ciotat, Mathieu Quetglas officie comme assistant-sommelier au restaurant « Hôtel de Ville » à Crissier en Suisse. A la remise de son titre, Mathieu a rendu un émouvant hommage à son « patron » Benoît Violier qui, pourtant désigné Meilleur Chef du Monde, a choisi très récemment de quitter cette terre.

The Association of Sommeliers of Jura-Franche Comté organized on Sunday February 7<sup>th</sup> their yearly contest "Jura wines Trophy" in partnership with CIVJ and the hotel and catering business school Hyacinthe Friant.

**T**HIS CONTEST takes place during the Percée du Vin Jaune event that held its 20<sup>th</sup> edition at Lons-Le-Saunier. Every year the jury consisting of members of the association is headed by a personality of the sommellerie world. After Michel Smolarek, Fabrice Sommier and Jean-Claude Lambiné, the jury has been presided over this year by Gisèle Marguin, president of the Association of Sommeliers of Alpes-Marseille-Provence and UDSF secretary general, who honoured us by making herself available for the event.

Ten candidates in the Junior category and nine candidates in the Senior category from France, Switzerland but also Luxembourg started the written tests at 8 in the morning: a questionnaire about the Jura wines and two sensory analysis of a white and a red wine from Jura. After these tests the three finalists have been selected.

The Junior finals took place in three stages. The marketing test with a suggestion of wines over a menu "scallops in all states". For the technical part, service of a Crémant du Jura at a table of 4 guests. At last, the finalists had to present their arguments about how to serve the white wine of Domaine Montbourgeau, AOC L'Etoile.

The seniors passed four workshops. For the marketing part, a proposition of Jura wines over a menu with Black Diamond truffles. For the technical skills, opening and service of a Jura wine stopped with wax. Then the candidates had to present the Vin Jaune. At last arguments about the service temperature of four glasses of Jura wine.

The winners of the contest have been announced by Gisèle Marguin in the afternoon in presence of the jury, the press and a numerous public gathered under the marquee.

The Association of Sommeliers of Jura-Franche-Comté congratulates all the candidates for their effort in preparing and participating in this contest. They warmly thank Gisèle Marguin who could assess the work done by the members under Philippe Munos presidency, hoping this regional contest, like others, will once be recognized by the national bodies of the sommellerie.

Camille Fraisse,  
Association of Sommeliers of Jura-Franche Comté



▲ Gisèle Marguin and Charles Groshenry

## THE WINNERS

### *Junior category:* **Charles Groshenry**

Native from Besançon, student at the Hyacinthe Friant school at Poligny, Charles Groshenry works as an apprentice at the restaurant 'Flocons de Sel' in Megève. Besides he has been awarded the title of Best Apprentice of France in Sommellerie in autumn 2015.

### *Senior category :* **Mathieu Quetglas**

Aged only 22, native from La Ciotat, Mathieu Quetglas works as assistant sommelier at the restaurant 'Hôtel de Ville' at Crissier in Switzerland. When he was given his title Mathieu paid a moving tribute to his "boss" Benoît Violier who, although he was elected Best Chef of the World, recently decided to leave Earth.

## Association des Sommeliers de Corse

### *Un millésime exceptionnel !*

**D**ERNIÈREMENT, les membres et les amis de l'Association des Sommeliers de Corse se sont rendus du côté de Sartène dans le cadre prestigieux du Domaine de Murtoli pour un week-end de détente... et de travail. Au programme, une analyse ou plutôt des plaisirs organoleptiques !

Durant ces deux jours, trois temps forts ont marqué les esprits. Le premier, visuel, dans cet écrin aux couleurs multiples où la lumière sublime les contours des lieux. Le second, aromatique, quand la palette des parfums enivre les corps et les âmes. Et le troisième, structurel, où la sensation tactile de cette nature omniprésente confère un état de bien-être total.



Mais tout ceci n'aurait pu se réaliser sans le concours bienveillant de tous les participants. Sommeliers, amis, direction, personnel hôtelier, groupe musical, guide pédestre et moniteur de golf. En effet, c'est dans une ambiance chaleureuse que les séquences journalières (atelier de dégustation à l'aveugle, débats sur les prochaines orientations de l'Association,...) ont été ponctuées de bonne humeur, de générosité, de joie, de partage, d'amitié, le tout, imprégné d'humanité.

En conclusion, cette cuvée exceptionnelle des Sommeliers et « effet mer » du Domaine de Murtoli offrent une profondeur de trame aussi exaltante que ductile. C'est ainsi que tous les sens s'ouvrent à l'éveil où la simplicité se fait complice de la complexité, bien sûr, sans se prendre au sérieux.

L'Association des Sommeliers de Corse bénéficie du professionnalisme de ses ambassadeurs qui œuvrent de manière collective et perma-

#### NOTRE VOYAGE ANNUEL : *cap sur la Loire*

Les membres de l'Association des Sommeliers de Corse ont profité du Salon des Vins de Loire à Angers pour organiser leur voyage annuel. C'était l'occasion de visiter également les salons « satellites » de La Dive, les Pénitentes et le Grenier Saint-Jean. Une multitude de rencontres passionnantes, des dégustations divines aux détours des allées, des comptoirs et des tonneaux. Le séjour était ponctué par quelques visites de caves notamment Thierry Germain à Saumur, Bouvet-Ladubay et enfin le Domaine de Saint-Pierre à Layon que nous remercions tous chaleureusement. Les restaurants étaient conseillés par nos amis sommeliers originaires de la région et on les remercie ! L'Abbaye de Fontevraud, le Bistrot de la Place, la Cave aux Moines... de magnifiques moments de partage !

nente pour ce métier d'excellence, pour la promotion des vins et des spiritueux en général et ceux de Corse en particulier.

« Salute à tutti ! ».

Christophe Talon

■ [sommelier-corse.org](http://sommelier-corse.org)

### *An exceptional vintage!*

**R**ECENTLY, the members and the friends of the Association of Corsican Sommeliers went near Sartène to the prestigious setting of Domaine de Murtoli for a weekend of relaxation ... and work. On the programme, organoleptic analysis or rather, pleasures!

During these two days, three highlights marked the spirits. The first one, visual, in this colourful setting where the light sublimes the outlines. The second, aromatic, when the range of scents thrills the bodies and souls. And the third, structural, where the tactile sensation of this omnipresent nature provides a state of total well-being.

But all this would not have been possible without the friendly help of all the participants. Sommeliers, friends, managing and hotel staff, band, hiking guide and golf teacher.

Indeed, in the warm atmosphere the daily workshops (blind tasting, debates about the next orientations of the Association) were marked by good mood, generosity, enjoyment, sharing, friendship, the whole with humaneness.

As a conclusion, this exceptional cuvée of sommeliers and the "sea effect" of Domaine de Murtoli offered an exalting and ductile framework. This is how all the senses open to awakening where simplicity combines with complexity, while remaining light-hearted of course.

The Association of Corsican Sommeliers benefits from the professionalism of its ambassadors who collectively and continuously strive for this profession of excellence, for the promotion of wines and spirits in general and the Corsican ones in particular.

*Salute à tutti!*

Christophe Talon

#### OUR YEARLY TRIP : *heading for the Loire*

The members of the Association of Sommeliers of Corsica took advantage of the Loire wine fair in Angers to organize their yearly trip. It also was the opportunity to visit the 'satellite' fairs of 'La Dive', 'Les Pénitentes' and 'Grenier Saint-Jean'. Plenty of exciting encounters, divine tastings along the aisles, counters and barrels. The journey comprised visit of wineries especially Thierry Germain in Saumur, Bouvet-Ladubay and at last Domaine de Saint-Pierre in Layon we all warmly thank. The restaurants had been suggested by our friends sommeliers from the region. Abbaye de Fontevraud, Bistrot de la Place, Cave aux Moines ... many fantastic moments of sharing!

## Fête de la Sommellerie Française

### *1<sup>ère</sup> édition le 19 et 20 juin en Champagne*

**R**ÉPONDANT à un souhait émis lors des Etats Généraux de la Sommellerie, l'UDSF organise sa première Fête de la Sommellerie le 19 et 20 juin prochain.

L'objectif premier est de provoquer une rencontre intergénérationnelle. Les jeunes sommeliers membres de l'UDSF, relève de demain, ont peu l'occasion de côtoyer les membres plus anciens, à plus forte raison dans les autres régions que la leur. Afin de faire connaître les activités de l'UDSF, les présidents de région solliciteront leurs jeunes membres à se joindre à un programme riche, spécialement concocté par la première région hôte à recevoir l'événement, la Champagne-Ardenne placée sous la présidence d'Eric Arnaud.

Ce sera également l'occasion d'une nouvelle réunion de la commission des maîtres-sommeliers qui examinera les dossiers présentés pour recevoir la très convoitée grappe dorée.



Consciente de la nécessité de fédérer les générations autour de la promotion de la profession, l'UDSF espère que les jeunes sommeliers viendront nombreux à cette rencontre.

Contact : Eric Arnaud, président de l'Association des Sommeliers de Champagne-Ardenne, [leconceptcharleville@gmail.com](mailto:leconceptcharleville@gmail.com)

## French Sommellerie Celebration

### *1<sup>st</sup> edition on June 19 and 20 in Champagne*



**F**OLLOWING a wish of the Sommellerie Symposium of 2015, UDSF organizes its first Sommellerie Celebration on next June 19 and 20.

The first goal is to create an intergenerational meeting. The young sommeliers, members of UDSF, the professionals of tomorrow, scarcely have the opportunity to meet the older members, even more so in other regions than theirs. In order to promote the actions undertaken by UDSF the president of each region will invite their young members to join a rich programme, especially designed by the first region to host the event, Champagne-Ardenne headed by Eric Arnaud.

It will also be the opportunity for the Master Sommelier commission to meet again to examine the applications for the much coveted golden bunch.

Aware of the necessary federation of the generations for the promotion of the profession, UDSF hopes that the young sommeliers will come numerous at this meeting.

Contact: Eric Arnaud, president of the Association of Sommeliers from Champagne-Ardenne, [leconceptcharleville@gmail.com](mailto:leconceptcharleville@gmail.com)



UNION DE LA  
SOMMELLERIE  
FRANÇAISE

◀ Eric Arnaud

## 10<sup>e</sup> Concours Vocation Sommelier *Florine Gouëlibo gagne le trophée*

**C**E PRIX RÉPOND à un double objectif : rencontrer et encourager les talents de demain, et leur faire découvrir « l'art et la technique » de la vigne et du vin selon Baron Philippe de Rothschild. Une belle opportunité pour les vainqueurs.

Pour marquer ce dixième anniversaire, l'édition 2016 s'est enrichie d'une formation sur les vins Baron Philippe de Rothschild, organisée dans plusieurs lycées hôteliers en amont du concours, d'une dissertation relative à Baron Philippe de Rothschild ainsi que de suggestions d'accords mets & vins. Le concours soumet les candidats à une épreuve écrite et orale suivie d'une dégustation à l'aveugle. A l'issue de la première épreuve, six d'entre eux peuvent prétendre à la soutenance de leur dossier devant un jury de professionnels.

« L'édition anniversaire du concours Vocation Sommelier s'annonçait prometteuse, le cru 2016 est tout simplement excellent ! »

*Gérard de la Noue*

Ce dernier comptait Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommelier du Monde, Jean-Luc Jamrozik, président de l'Association des Sommeliers de Paris Ile-de-France, Fabrice Sommier, Secrétaire Général de l'UDSF, Meilleur Ouvrier de



France et Master of Port, Jacques Boudin, vice-président de l'Association des Sommeliers de Paris Ile-de-France et Maître Sommelier de l'UDSF, Rachele Lemoine, journaliste spécialisée vins et spiritueux, Laura Migliani, gagnante du concours Vocation Sommelier 2012, Gérard de la Noue, directeur général Baron Philippe de Rothschild France Distribution et Adrien Laurent, responsable communication Baron Philippe de Rothschild SA.

La finale a eu lieu le 15 mars au Fouquet's, établissement prestigieux, et a permis de déterminer le podium final : la gagnante Florine

Gouëlibo, 26 ans, du Lycée Albert de Mun à Paris ; 2<sup>ème</sup> Alix Masson, 23 ans, du Lycée professionnel d'Hôtellerie et de Tourisme de Gascogne à Talence ; et 3<sup>ème</sup> Yujie Zhou, 26 ans, du Lycée des Métiers Joseph Storck à Guebwiller.

Le vainqueur remporte un séjour œnologique et découverte de cinq jours pour deux personnes au Chili ou en Californie (au choix). Les trois premiers lauréats ainsi que leurs professeurs sont invités aux vendanges 2016 à Château Mouton Rothschild.

## *Florine Gouëlibo wins the trophy*

**T**HIS PRIZE meets a double objective: meet and encourage the talents of tomorrow, and make them discover "the art and technique" of wine and wine according to Baron Philippe de Rothschild. A beautiful opportunity for the winners.

To mark this tenth anniversary, the 2016 edition was added a training about Baron Philippe de Rothschild's wines, organized in several hotel schools upstream of the contest, an essay concerning Baron Philippe de Rothschild and food and wine pairing suggestions. The contest subjects the candidates to a written and oral test followed by a blind tasting. At the end of the first test, six of them can go and defend their candidacy in front of a jury of professionals.

Among the latter, Philippe Faure-Brac, Best Sommelier of the World, Jean-Luc Jamrozik, president of the Association of Sommeliers of Paris Ile-de-France, Fabrice Sommier, UDSF Secretary General, Best Craftman of France and Master of Port, Jacques Boudin, vice-president of the Association of Sommeliers of Paris Ile-de-France and Master Sommelier of UDSF, Rachele Lemoine, wines and spirits journalist, Laura Migliani, the winner of Vocation Sommelier 2012, Gérard de la Noue, Baron Philippe de Rothschild France Distribution managing director, and Adrien Laurent, in charge of Baron Philippe de Rothschild's communication.

The final took place on March 15<sup>th</sup> at Fouquet's, prestigious establishment, and enabled to determine the final podium: the winner Florine Gouëlibo, 26, from *Lycée Albert de Mun* in Paris; 2<sup>nd</sup>, Alix Masson, 23, from *Lycée professionnel d'Hôtellerie et de Tourisme de Gascogne* in Talence; and 3<sup>rd</sup>, Yujie Zhou, 26, from *Lycée des Métiers Joseph Storck* at Guebwiller.

The winner wins an enological and discovery journey of five days for two in Chile or in California (at choice). The first three prize-winners as well as their teachers are invited to take part in the 2016 harvest at Château Mouton Rothschild.

# Concours des Vins du Sud-Ouest

## 20 ans : la confirmation

**L**E 20<sup>ÈME</sup> CONCOURS des vins du Sud-Ouest s'est déroulé à Toulouse lundi 14 mars au Lycée hôtelier d'Occitanie. Organisé par l'Interprofession des Vins du Sud-Ouest, il a pour objectif de mettre en avant la diversité et la qualité croissante des vins de cette région.

### Une qualité et une variété remarquées

MICHEL DEFRANCES, co-président de l'Interprofession des Vins du Sud-Ouest France a souligné l'importance de l'identité singulière du Sud-Ouest et ses valeurs traditionnelles ; Jean-Jacques Bolzan, maire adjoint de la ville de Toulouse et conseiller régional rappelle quant à lui que la nouvelle région est désormais la première région viticole de France.

Les deux parrains de la 20<sup>ÈME</sup> édition sont Sergio Calderon, sommelier de la maison Bras, ambassadeur des vins du Sud-Ouest « pour leur diversité et la pureté de leur qualité » ; et Sébastien Pradal, sommelier à Paris, qui retrouve un peu de ses racines dans ces vins et affirme qu'« aujourd'hui, avec le travail que font les sommeliers, les vins du Sud-Ouest sont reconnus comme de grands vins, relevant le challenge de la typicité du cépage tout en

offrant sur les tables un vin accessible au public ». Fabrice Sommier, MOF sommelier et Master of Port reconnaît « une montée en puissance des vins frais, avec de l'élégance, une belle structure et de la finesse. »

S'il fallait la preuve de la qualité : +20 % de médailles d'or en 2016 ! 600 vins de toutes les dénominations du Sud-Ouest ont été dégustés à l'aveugle entre 9 h et 13 h par un jury de 175 professionnels du vin et de la sommellerie et des consommateurs. Au total 97 médailles d'or dont 2 prix d'excellence (vins ayant reçu l'or trois années consécutives) et 76 médailles d'argent.

### Une collaboration historique avec les sommeliers, le top XX

Ving sommeliers de l'élite de l'UDSF se sont retrouvés l'après-midi du concours pour réaliser leur propre sélection et leurs commentaires du « Top XX », toutes couleurs et dénominations confondues, le meilleur des médailles d'or attribuées le matin.

Commentaires complets :

■ [www.concours-vins-sudouest-france.com](http://www.concours-vins-sudouest-france.com)

**T**HE 20<sup>TH</sup> COMPETITION of Southwestern wines took place in Toulouse on Monday, March 14<sup>th</sup> at the hotel business school D'Occitanie. Organized by the Interprofession of the Southwestern Wines, its objective is to highlight the diversity and the increasing quality of the wines of this region.

### A noteworthy quality and variety

Michel Defrances, co-chairman of the Interprofession of the Southwestern Wines, underlined the importance of the singular identity of the Southwest and its traditional values; as for Jean-Jacques Bolzan, deputy mayor of Toulouse and regional councillor, he reminds that the new region is from now on the first wine-producing region of France.

Both sponsors of the 20<sup>th</sup> edition are Sergio Calderon, sommelier of the Bras house, am-

bassador of the Southwestern wines "for their diversity and the purity of their quality"; and Sébastien Pradal, sommelier in Paris, who finds a bit of his roots in these wines and asserts that "today, with the work done by the sommelier, the wines from the Southwest of France are recognized as great wines, taking up the challenge of the typicality of the grape varieties while offering the public affordable wines". Fabrice Sommier, Best Craftsman sommelier and Master of Port, recognizes "an increase in importance of fresh wines, with elegance, a beautiful structure and finesse".

If a proof of quality was to mention: +20% of gold medals in 2016! 600 wines of all the appellations of the Southwest were blind tasted from 9 a.m. to 1 p.m. by a jury of 175 wine professionals, sommeliers and consumers. In total 97 gold medals among which 2 prizes of excellence (wines having received the gold medal three years in a row) and 76 silver medals.

### Le top XX des sommeliers the sommeliers' top XX :

- Domaine Barreau, Caprice d'Automne 2014, Blanc doux, AOP Gaillac
- Manoir de l'Emmeille 2015, Blanc doux, AOP Gaillac
- Les Vignerons du Haut-Quercy, Chenin Chardonnay 2014, Blanc sec, IGP Coteaux de Glanes
- Domaine Uby, Chardonnay Muscadelle 2015, Blanc sec, IGP Côtes de Gascogne
- Terroir de Lagrave, Lagrave Méthode Ancestrale non millésimé, Effervescent, AOP Gaillac
- Derriex Pierre et fils, Château Philippe 2015, Rosé, AOP Gaillac
- Domaine du Rey, Lola Rosé 2015, Rosé, IGP Côtes de Gascogne
- SCV Bérault, Harmonie de Gascogne 2015, Rosé, IGP Côtes de Gascogne
- Vinalvalie, Tarani-Terre 2015, Rosé, IGP Comté Tolosan
- Domaine du Moulin, Cuvée vieille vignes 2014, Rouge fût, AOP Gaillac
- Château de Viella, Prestige 2013, Rouge fût, AOP Madiran
- Château des Eyssards, Adagio 2015, Rouge, AOP Bergerac
- Cave du Marmandais, Prestige de Beaupty 2014, Rouge fût, AOP Côtes du Marmandais
- Les Vignerons du Quercy, Etc/Quercus 2015, Rouge, IGP Comté Tolosan
- Cave des Vignerons de Saint Sardos, Moulin Rout 2014, Rouge fût, AOP Saint Sardos
- Domaine de La Garde, Réserve Edward 2014, Rouge, AOP Cahors
- Château Coutinél 2014, Rouge, AOP Fronton
- DERRIEUX Pierre et fils, Château Philippe 2014, Rouge, AOP Gaillac
- Les Vignerons de Rocamadour, Le Sillon 2014, Rouge, IGP Côtes du Lot

### A historic collaboration with the sommeliers

Twenty eminent UDSF sommeliers gathered in the afternoon after the competition to make their own selection and their comments of the top XX, all colours and appellations taken together, the best of the morning's gold medals.

## Les sommeliers français au jury *du Concours International des Cabernets*

Depuis la création de ce concours en 2014, un partenariat unit l'UDSF et les organisateurs. Cette année le vainqueur est un vin australien, juste devant un vin de Pays d'Oc.

**L**E TEMPS d'une balade sur la Seine, une trentaine de sommeliers a procédé à la dégustation de 218 échantillons présentés par des producteurs issus de 24 pays différents. Le Cabernet était présenté dans tous ses états. En vin rouge majoritairement, ainsi qu'en rosé et même en effervescent.

Un vaste tour d'horizon qui a permis d'attribuer 23 médailles d'or et 44 médailles d'argent. Quant au Trophée du Meilleur Cabernet du monde, il est revenu à la cuvée 100 % Cabernet Sauvignon « Edward Road 2014 » du Domaine Penny's Hill dans la Mac Laren Vale, en Australie. Un titre âprement défendu jusqu'au bout par un vin de Pays d'Oc issu du Domaine de Sainte-Cécile, la cuvée « L'Opus 2015 », étiquette découverte par les quatre membres du jury final une fois ôtées les « chaussettes » qui rendaient anonymes toutes les bouteilles.

Auparavant, les dégustateurs, dont une majorité de membres de l'Union de la Sommelierie Française, en particulier le président Michel Hermet, avaient établi une première sélection absolument sans concession alors que le bateau naviguait au pied de quelques-uns des plus beaux monuments de la capitale.



▲ Les dégustateurs et les organisateurs, juste avant l'embarquement.

En effet, un partenariat unit l'UDSF et la société Armonia, créatrice de ce concours qui en est à sa troisième édition.

### L'Australie déjà à l'honneur en 2015

On peut d'ailleurs rappeler qu'en 2014, deux vins venus du Portugal étaient à l'honneur. Dans la catégorie Cabernet Sauvignon majoritaire le « Vinho regional Alentajano 2009 Tapada De Coelheiros » de la maison Herdade Dos Coelheiros et dans la catégorie Cabernet Sauvignon pur le « Vinho Regional Ribatejo 2012 "Quinto Elemento" » de la maison Quinta do Arrobe.

En 2015, c'est déjà un vin australien 100 % Cabernet Sauvignon, la cuvée « Estate Reserve 2013 », appellation GI Margaret River, de Fermoy Estate qui avait été sacré. Toutefois, le choix n'avait pas été aisé pour les dégustateurs de l'UDSF. En effet, un vin suisse de l'appellation AOP Valais, 100 % Cabernet Franc de chez Gregor Kuonen, Caveau De Salquenen, avait fait hésiter les sommeliers.

Après trois éditions parisiennes, ce concours pourrait s'installer en province, toujours avec le soutien de l'UDSF.

Jean Bernard

Since the creation of this competition in 2014, a partnership unites UDSF and the organizers. This year the winner is an Australian wine, just ahead of a Pays d'Oc wine.

**D**URING A TRIP on the Seine, some thirty sommeliers tasted 218 samples presented by wine growers stemming from 24 different countries. The Cabernet was presented in all its states. Mainly in red wine as well as in rosé and also sparkling.

A vast overview that enabled to award 23 gold medals and 44 silver. As for the Trophy of the best Cabernet of the world, it has been won by the 100% Cabernet Sauvignon cuvée *Edward Road 2014* by Domaine Penny's Hill from Mac Laren Vale, Australia. A title fiercely defended until the end by a Pays d'Oc wine stemming from Domaine Sainte-Cécile, the cuvée *L'Opus 2015*, whose label was discovered by the four members of the final jury once removed the "sleeves" that hid the bottles.

Previously, the tasters, among who a majority of members of Union de la Sommelierie Française, especially the president Michel Hermet, established an uncompromising first selection while the boat navigated at the foot of some of the most beautiful monuments of the capital city. Indeed, a partnership unites the UDSF and Armonia, the creator of this competition that holds its third edition there.

### Australia already at the place of honour in 2015

We can moreover remind that in 2014, two wines from Portugal were at the place of honour. In the category of the wines made of a majority of Cabernet Sauvignon *Vinho regional Alentajano 2009 Tapada De Coelheiros* by

the Herdade Dos Coelheiros estate and in the category pure Cabernet Sauvignon *Vinho Regional Ribatejo 2012 'Quinto Elemento'* by Quinta do Arrobe.

In 2015, an Australian wine, 100% Cabernet Sauvignon, cuvée *Estate Reserve 2013*, GI Margaret River appellation, by Fermoy Estate already won. However, the choice had not been easy for the UDSF tasters. Indeed, a Swiss wine of the Valais appellation, a 100% Cabernet Franc by Gregor Kuonen – Caveau De Salquenen made the sommeliers hesitate.

After three Parisian editions, this competition could set up in the provinces, still with the UDSF's support.

Jean Bernard

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION



# DOMAINE DES LAMBRAYS



PROPRIÉTAIRE À MOREY-SŒ-DENIS

31, RUE BASSE  
21220 MOREY-SŒ-DENIS  
CÔTE-D'OR, FRANCE  
Tél. : 03 80 51 84 33  
Fax : 03 80 51 81 97  
[www.lambrays.com](http://www.lambrays.com)

© photos J.L. Bernuy, nulsst-georges - © jacques ribeiff, fotojia.com - graphisme : milkyway

# Jon Arvid ROSENGREN

*« Je n'ai pas l'intention  
de quitter New York pour l'instant »  
“I do not yet intend to leave New York”*

**SommelierS International :** En 2013, vous êtes devenu à 28 ans, Meilleur sommelier d'Europe. Est-ce que cette victoire a changé beaucoup de choses dans votre vie professionnelle ?  
In 2013, you have become Best Sommelier of Europe at 28. Has this victory changed a lot of things in your professional life?

**Jon Arvid Rosengren :** Absolument ! Elle m'a apporté beaucoup de reconnaissances et permis d'accéder à de nombreuses propositions intéressantes ainsi qu'à des offres d'emplois. Cela m'a également ouvert de nombreuses portes chez des vigneron, spécialement en France, ce qui est fantastique.

Absolutely! It gave me a lot of recognition and let to a wide range of exciting proposals and jobs. It also opened a lot of doors with the wine growers, especially in France, which is fantastic.

**S.I. :** Quand avez-vous décidé de rejoindre New York et comment se déroule votre vie professionnelle là-bas ?

When did you decide to head for New York and how is your professional life there?

**J.A.R. :** J'avais décidé de quitter Copenhague et mon emploi précédent à la fin de 2014 car j'avais entrepris des recherches et passé des entretiens pour divers postes en Europe. Par chance, lors d'un circuit gastronomique en Scandinavie avec un groupe de viticulteurs français fin 2014, nous avons rencontré quelques sommeliers, vigneron et restaurateurs américains. Ils m'ont tous convaincu que je devais tenter ma chance à New York. Pourquoi pas ? C'est vraiment un marché du vin intéressant, dynamique, qui évolue vite, même si nous sommes éloignés des vignobles. Des vins et des vigneron incroyables viennent souvent nous visiter ! J'adore.

I decided to leave Copenhagen and my previous job in the end of 2014 as I was researching and interviewing with different proposals in Europe. By chance I was on a gastronomic tour with a group of French winemakers in Scandinavia in late 2014 and we



met with a couple of American sommeliers, winemakers and restaurateurs there. They all jointly convinced me that I should give New York a try. And why not? It really is an interesting, dynamic and fast-paced wine market, even though it is far away from the vineyards. Crazy wines, winemakers are always visiting, etc. I love it!

**S.I. :** Après le titre mondial remporté à Mendoza, comment envisagez-vous votre avenir ?  
After the world title you won in Mendoza, how do you expect the future to be?

**J.A.R. :** Je voudrais continuer à travailler en restaurant, être rattaché à un grand restaurant est une excellente carte de visite. Mais bien sûr, je voudrais aussi faire plus de choses en parallèle. En ce moment je fais beaucoup de consultations privées, des achats de vins, etc. mais j'espère que ce titre m'apportera une connexion encore plus forte avec le monde du vin. Je n'ai pas l'intention de quitter New York pour l'instant, mais je pense que lorsqu'il sera question de fonder une famille, il pourrait être temps de revenir en Europe.



I would like to always keep the base of the restaurant, it is such a great "calling card" to have a quality restaurant to be attached to. But of course I would also like to do more things on the side. Right now I do a lot of private consulting, buying wines, etc. But I hope this title may lead to even closer connection to the winemaking world. I have no plans to leave New York as of now, but I think once it is time to start a family it might be time to get back to Europe.

**S.I. :** Quel est votre secret pour être parfaitement prêt le jour J de la compétition ?

What is your secret to be perfectly ready for the D day of the competition?

**J.A.R. :** En plus de beaucoup de préparation et notamment un effort très systématique sur les connaissances théoriques - je suis un fan de la qualité plus que de la quantité -, j'ai fait beaucoup de préparation mentale, de méditation, de respiration, de visualisation, etc, afin de gérer au mieux le moment où l'on monte sur scène, quand votre cœur bat fort et que vos mains trembles – pour garder son calme et un sourire sur son visage.

On top of a lot of preparation and very systematic studying—I prefer quality over quantity—I did a lot of mental preparation, meditation, breath work, visualization, etc. for that moment on stage when your heart is beating and fingers shaking—to maintain composure and a smile on my face.

**S.I. :** Existe-t-il au sein de la famille des sommeliers suédois une organisation d'aide aux candidats dans leur préparation ?

In the Swedish sommelier family is there an organization that helps the candidates in their preparation?

**J.A.R. :** Nous n'en sommes que dans la première étape, mais oui, le projet pour nous est qu'il y ait toujours une équipe de 3 à 5 sommeliers suédois qui s'aident les uns les autres. Naturellement, nous serons sur différents niveaux. Quelqu'un peut être à la recherche de titres dans des compétitions internationales et d'autres des choses plus locales, mais l'idée est que nous allons créer un système perpétuel de création de bons candidats ! Et pour cela, nous avons également beaucoup mis l'accent sur la pratique systématique et les études théoriques.

We are just in the first stage, but yes, the plan is to always have a team of 3-5 Swedish sommeliers who help each other out. Naturally we will be on different levels, someone may be looking at international competitions and others at more local thing. But the idea is that we will create a perpetual system of creating strong candidates! We have also focused a lot on extremely systematic practice and theoretical studies.

Propos recueillis par Jean Bernard

Interview by Jean Bernard

### LE CLASSEMENT FINAL : LES 40 PREMIERS / THE FINAL RANKING : THE FIRST 40

- |   |   |   |
|---|---|---|
| 1. Jon Arvid Rosengren ( <i>Suède / Sweden</i> )    | 15. Gareth Ferreira ( <i>Afrique du Sud / South Africa</i> )    | 28. Gennaro Buono ( <i>Italie / Italy</i> )           |
| 2. David Biraud ( <i>France</i> )                   | 16. Suvad Zlatic ( <i>Autriche / Austria</i> )                  | 29. Martin Bruno ( <i>Argentine / Argentina</i> )     |
| 3. Julie Dupouy ( <i>Irlande / Ireland</i> )        | 17. Nikolas Giannopoulos ( <i>Grèce / Greece</i> )              | 30 ex aequo. Federico de Moura ( <i>Uruguay</i> )     |
| 4. Paz Levinson ( <i>Argentine / Argentina</i> )    | 18. Eric Zwiebel ( <i>Royaume-Uni / United Kingdom</i> )        | & Luis Morones ( <i>Mexique / Mexico</i> )            |
| 5. Elyse Lambert ( <i>Canada</i> )                  | 19. Simone Ragusa ( <i>Suisse / Switzerland</i> )               | 32. Ratislav Sutak ( <i>Slovaquie / Slovakia</i> )    |
| 6. Christian Jacobsen ( <i>Danemark / Denmark</i> ) | 20. Antoine Lehébel ( <i>Belgique / Belgium</i> )               | 33. Markus Berlinghof ( <i>Allemagne / Germany</i> )  |
| 7. Raimonds Tomsons ( <i>Lettonie / Latvia</i> )    | 21. Diego Arrebola ( <i>Brésil / Brazil</i> )                   | 34. Serdar Balkaya ( <i>Turquie / Turkey</i> )        |
| 8 ex-aequo. Satoru Mori ( <i>Japon / Japan</i> )    | 22. Jakub Pribyl ( <i>République Tchèque / Czech Republic</i> ) | 35. Srdan Janjic ( <i>Serbie / Serbia</i> )           |
| & Heidi Mäkinen ( <i>Finlande / Finland</i> )       | 23. Ho Pong Wallace Lo ( <i>Chine / China</i> )                 | 36. Narimantas Miežys ( <i>Lituanie / Lithuania</i> ) |
| 10. Piotr Pietras ( <i>Pologne / Poland</i> )       | 24. Banjo Harris Plane ( <i>Australie / Australia</i> )         | 37. Hsin-Wei Ho ( <i>Taiwan / Taiwan</i> )            |
| 11. Henrik Dahl Jansen ( <i>Norvège / Norway</i> )  | 25. Marcelo Pino ( <i>Chili / Chile</i> )                       | 38. Roy Pelgrim ( <i>Pays-Bas / the Netherlands</i> ) |
| 12. Robert Andersson ( <i>Suède / Sweden</i> )      | 26. Rodolphe Chevalier ( <i>Luxembourg</i> )                    | 39. Gasper Carman ( <i>Slovénie / Slovenia</i> )      |
| 13. Hiroshi Ishida ( <i>Japon / Japan</i> )         | 27. Guillermo Criz ( <i>Espagne / Spain</i> )                   | 40. Nicolas Reines ( <i>Colombie / Colombia</i> )     |



## Au Clos de los Siete, *une pointe d'accent bordelais*

En marge du concours A.S.I. du Meilleur Sommelier du Monde, une dégustation et une présentation des différents domaines a permis de découvrir le Clos de los Siete, cher à Michel Rolland.

**I**L Y A BIENTÔT 30 ANS, à l'occasion de son premier séjour en Argentine, Michel Rolland a été conquis par le pays, ses habitants et le potentiel de son vignoble. A une centaine de kilomètres de Mendoza, en particulier, il a découvert, accompagné par Jean-Michel Arcaute, vigneron en appellation Pomerol, un espace de 800 hectares dont les sols et l'exposition, au pied des Andes, présentaient tous les atouts nécessaires à la production de grands vins. Rejoints par d'autres amis, ils ont débuté l'aventure du Clos de los Siete quelques années plus tard...

Cette histoire, le célèbre œnologue bordelais l'a évoquée au travers d'une vidéo. En effet, il ne pouvait être présent dans les vastes caves de DiamAndes, l'un des quatre domaines qui constituent Le Clos. Une entrée en matière suivie avec intérêt par les candidats du concours, bien entendu, et par l'ensemble des 300 personnes venues des quatre coins du monde à cette occasion.

Ensuite, Marcelo Pelleriti, le winemaker du domaine Montevejo (propriété de la famille Péré-Vergé connue en Bordelais où elle possède plusieurs châteaux, notamment Château Le Gay à Pomerol) a présenté une première sélection de vins sous l'étiquette Clos de los Siete. Une entité commune à laquelle chacun des quatre domaines qui constituent ce fameux ensemble cède une partie de sa récolte.

Baptiste Cuvelier, propriétaire de Cuvelier los Andes toujours dans la vallée de Uco et dont la famille exploite Château Le Crock et Château Léoville Poyferré ainsi qu'une maison de négoce dans le Bordelais, a pris le relais. Il a permis de découvrir trois cuvées différentes du même millésime 2012.

Entre présentation de l'exploitation et dégustation, Véronique Bonnie dont le nom est associé en France au Château Gazin Rocquencourt et au Château Malartic-Lagravière, a levé le voile sur deux cuvées de DiamAndes, un Chardonnay 2015 et un assemblage en rouge 2008.

La conclusion de cette matinée est revenue à Dany Rolland qui a évoqué la Bodega Rolland, domaine exploité avec son mari et leurs filles. La dégustation a permis de constater que le spécialiste du vin en Bordelais savait travailler d'autres cépages à l'image du Mariflor Pinot Noir 2012.

Jean Bernard

▼ Marcelo Pelleriti, Véronique Bonnie, Dany Rolland et Baptiste Cuvelier ont, tour à tour, présenté leur domaine et les vins proposés à la dégustation.



## An accent of Bordeaux at *Clos de los Siete*

During the A.S.I. contest of the Best Sommelier of the World, a tasting and a presentation of the different estates enabled to discover Clos de los Siete, dear to Michel Rolland.

**N**EARLY 30 YEARS AGO when he first visited Argentina Michel Rolland has been bowled over by the country, the inhabitants and the potential of its vineyard. Some hundred kilometers from Mendoza, he especially discovered with Jean-Michel Arcaute, wine grower in Pomerol, a space of 800 hectares whose soils and exposure at the foot of the Andes, presented all the necessary assets to the production of fine wines. Joined by other friends they started the Clos de los Siete adventure a few years later ...

The famous Bordeaux enologist evoked this story through a video. Indeed he could not be present in the large cellars of DiamAndes, one of the four domains that compose the Clos. An introduction followed with interest by the candidates of the contest of course and the 300 persons from all over the world who came for the occasion.

Then Marcelo Pelleriti, Monteviejo's winemaker (property of the Péré-Vergé family known in Bordeaux for several chateaus, especially Le Gay in Pomerol) presented a first selection of wines labelled Clos de los Siete. A common entity that each of the four domains of the famous group supply with a part of its crop.

Baptiste Cuvelier, owner of Cuvelier los Andes, also in the Uco valley and whose family runs Château Le Crock and Château Léoville



▲ Jon Arvid Rosengren, future winner of the contest, left nothing to chance while tasting.

Poyferré as well as a trade house in Bordeaux, continued. He presented three different cuvées of the same vintage 2012.

Between presentation of the estate and tasting, Véronique Bonnie whose name in France is associated with Château Gazin Rocquencourt and Château Malartic-Lagravière unveiled two DiamAndes cuvées, a 2015 Chardonnay and a 2008 red blend.

The morning ended with Dany Rolland who evoked Bodega Rolland, a winery she runs with her husband and their daughters. The tasting proved the Bordeaux wine specialist knows how to work other grape varieties as evidenced by Mariflor Pinot Noir 2012.

Jean Bernard



## Les vins *biodynamiques*

Entre ciel et terre, il existe une corrélation comme le suggère le titre du livre « Le vin du ciel à la terre » du vigneron Nicolas Joly qui, en Vallée de la Loire, produit des blancs célèbres en agriculture biodynamique. Qui est, au sens étroit, la soeur de l'agriculture biologique en ce qu'elle n'utilise ni pesticides, engrais de synthèse, OGM, mais qui, au sens large, est certainement bien plus que cela.

**A**UCUN PASSAGE au froid, « car le froid est la force de la mort qui s'oppose à celle de la vie », aucun contrôle des températures en phase de fermentation, « car forcer un vin à fermenter à une température constante est un peu comme s'opposer à la nature profonde d'une fermentation qui est comme une fièvre qui permet à un nouvel état de se révéler ». Il dit avoir appris à interpréter les forces vitales qui animent chaque type de plante et qui - selon les principes de l'agriculture biodynamique développés au début du siècle dernier par Rudolf Steiner - descendent du cosmos pour informer chaque être sur terre. La corrélation n'est pas si ténue si nous envisageons ce que serait la terre sans une force cosmique comme le soleil : probablement exempte de vie. Plus ou moins à la même période où l'agriculture biodynamique est née, mais dans un endroit complètement différent et plus précisément en 1926 en Russie, un biologiste et savant, Vladimir Vernadsky, a publié un livre qui nous informe encore beaucoup aujourd'hui sur notre connection profonde avec le cosmos et l'importance cruciale à respecter l'environnement dès lors que l'on cultive un produit agricole. Il y a un lien durable entre chaque organisme et l'environnement dans lequel il est immergé, écrit Vladimir Vernadsky dans « La biosphère ». « Les radiations cosmiques exercent en permanence leur action sur la croûte terrestre... Cette enveloppe extérieure est donc activée d'un flux constant d'énergie qu'elle accumule et redistribue pour finalement relâcher une énergie libre. C'est ainsi que la croûte externe ne doit pas être considérée comme seul domaine de la matière, mais comme le siège même de l'énergie ». Les

forces solaires – tout comme d'autres forces cosmiques – sont transformées en forces terrestres. Par ailleurs entre les radiations solaires et la matière vivante existe une relation d'intime nécessité car l'oxygène de l'atmosphère, produit par la même matière vivante, génère la couche d'ozone qui, à son tour, protège la terre des rayons mortels. Tout comportement destructeur non-écologique de l'homme sur son environnement – ce qu'affirmait déjà Vernadsky dans son livre – peut ainsi devenir une menace pour la survie de l'homme sur terre.

A la fin des années 70, les études de Vernadsky suggèrent à James Lovelock son hypothèse Gaïa, de la même façon que les principes de l'agriculture biodynamique de Steiner inspirèrent la viticulture biodynamique d'aujourd'hui qui utilise par exemple dans les champs des préparations type silice de corne pour favoriser les échanges entre plantes et planètes. Ainsi pour contrarier l'oxydation des vins il est bon de commencer dans les champs en renforçant et en stimulant les forces vitales de la vigne. Parce que la viticulture biodynamique ne peut pas faire abstraction du monde des énergies – qui nous est à tous quasiment obscur car imperceptible – dans lequel nous sommes plongés, car, dit Joly, si nous réduisons l'eau à sa simple formule chimique H<sub>2</sub>O, nous risquons d'oublier qu'elle est un système plus complexe, fait de "sympathies" et d'"antipathie", sinon pourquoi pas H<sub>4</sub>O ?

La beauté d'un vin biodynamique découle du fait que la majeure partie du travail est faite dans les vignes et non en cave, ou alors avec des méthodes naturelles ; par exemple, explique Nicolas Joly, « la clarification se fait naturellement dans la barrique par sédimen-

tation », ce n'est donc pas un processus qui doit être activé par une autre méthode, par transfert ou soutirage, qui, si faits souvent, contribuent à oxygéner le vin, alors que les vins biodynamiques ne craignent pas l'oxydation car les pratiques culturales au champs visent déjà à aider les vignes à augmenter leur force vitale. En somme, entretien et optimisation de ce que la nature offre par elle-même. Au vignoble comme au chai rien ne s'obtient par la force, mais tout doit concourir à réveiller les forces vitales perdues.

Aux Etats-Unis, le premier vin certifié biodynamique a été produit dans les comtés de Napa et Sonoma par Mike Benziger qui a baptisé *Tribute* son assemblage de Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc et Merlot, avec fermentation par levures naturelles et mise en bouteille sans filtration. Un vin qui, 3 à 4 fois l'an, est soutiré à la pleine lune – lorsque l'influence de l'astre sur la terre est la plus forte – et qui vieillit en barriques 20 à 22 mois puis en bouteille une année entière. « Un vignoble dynamique est libre de tirer sa complexité des racines en-dessous et du soleil au-dessus », écrit sans crainte Mike Benziger. On comprend comment il est possible de produire des vins qui sont sans aucun doute une réelle expression de leur terroir et des forces caractéristiques des cépages qui donnent ici le meilleur d'eux-mêmes.

Certainement la viticulture biodynamique est également une philosophie de vie, alors, malgré les déclarations de laïcité que quelqu'un en Italie s'est chargé de faire – d'ailleurs, je me demande, l'anthroposophie serait peut-être une religion ? - le producteur se doit d'y croire.



## La biodynamie en Italie : le domaine Mara

Le domaine Mara est un rêve devenu réalité grâce à la passion de Giordano Emendatori, un entrepreneur qui a basé ses choix œnologiques sur l'émotion et non sur les nombres. Alors à San Clemente en Rimini, vous trouverez un cadre absolument unique où la pratique de l'agriculture biodynamique (certifiée Demeter) entre en harmonie avec la passion pour la musique et l'art. Le chemin entrepris n'a certes pas été facile mais riche de satisfaction : 7 hectares plantés exclusivement de Sangiovese cultivés avec la plus grande considération pour la plante. Un authentique oasis naturel qui abrite 700 nids pour les oiseaux, 50 nichoirs pour les chauves-souris et un petit manège pour trois chevaux. Tout ceci met en évidence un éco-système construit dans les règles de l'art au fil des ans. Dans le vignoble résonne du Mozart et dans les barriques le vin en devenir est bercé par des chants grégoriens.

Les chais combinent fonctionnalité et esthétique, avec un étage entièrement dédié à la Salle de la Musique, un immense espace vitré avec en son centre un grand piano à queue Fazioli. Le vin produit ici à quelque 20 000 bouteilles – est *MaraMia*, un rouge unique en son genre qui, en respectant l'en-

vironnement, respecte aussi l'humain. Les préceptes de l'agriculture biodynamique interdisent en fait l'usage de quelconques substances chimiques utilisées en viticulture conventionnelle. Les raisins récoltés manuellement subissent une sélection drastique. Le vin fermentent en cuve sans contrôle des températures et sans levures ajoutées et arrive dans les barriques sur lesquelles veillent jour et nuit deux guerriers chinois pendant douze mois. Le vieillissement se termine en bouteille où *MaraMia* repose encore douze mois avant de pouvoir être dégusté.

Le lien avec l'art est émouvant, bien visible en dehors et dans les chais. Visiter le domaine Mara revient à vivre une extraordinaire *wine experience*. Un parcours de visite d'une durée de deux heures qui commence dans le parc au milieu des œuvres d'art en plein air, continue dans le vignoble où naissent et croissent les raisins qui deviendront *MaraMia*. A l'intérieur, la visite débute par la salle de musique d'où, en empruntant un grand escalier qui est en lui-même une œuvre d'art, on accède au lieu « sacré » du vin : la Tinaia, la cave, la barrique. Une merveilleuse expérience sensorielle qui se termine par la dégustation de la vedette incontestée de cette réalité splendide et unique : *MaraMia*, un vin nourri de qualité et d'art, biodynamique et 100% Sangiovese.

Giuseppe Vaccarini

### MaraMia 2013

13.5% vol

Tenuta Mara



Rouge rubis, très claire, presque transparente. Un bouquet aux arômes étonnants de framboise, de mûre et de cerise auxquels s'ajoutent en note finale ceux plus inattendus d'anis étoilé, de gingembre et de vanille. Un palais délicat mais plaisant grâce à l'équilibre apporté par une douceur dominante, une fraîcheur remarquable et une faible tannicité ainsi qu'une persistance en

bouche longue qui se termine sur des notes mentholées.

Température de service : 16-18 °C

Accord mets et vin : viandes rôties, la-sagne à la bolognaise, fromages affinés  
Verre à pied de taille moyenne

## Biodynamic wines

Between heaven and earth there is a thread of correspondence as suggested by the title of the book "The wine from heaven to earth" by winemaker Nicolas Joly who in the Loire Valley produces very famous white wines according to biodynamic farming methods. It is, in the strict sense, the sister of organic farming as it prohibits the use pesticides, synthetic fertilizers, GMO, but it is, in a broad sense, definitely a lot more.

**N**O TRANSITION into the cold "because the cold is the power of death that is opposed to that of life", no temperature control during fermentation "because forcing a wine to ferment at a constant temperature is a little like opposing the profound nature of a fermentation which is a bit like a fever allowing a new condition to manifest itself". He says he has learnt to interpret the vital forces that animate every kind of plant and that—according to the principles of biodynamic agriculture developed at the beginning of the last century by Rudolf

Steiner—come down from the cosmos to inform every human being on earth.

The thread of correspondence is not so small if we think about how the earth would be without a cosmic force like the sun: surely devoid of life. More or less in the same years in which biodynamic agriculture was founded, but in a completely different place, and precisely in 1926 in Russia, a biologist and scientist, Vladimir Vernadsky, published a book that still has a lot to say about our deep connection with cosmos and the crucial importance of respecting the environment that starts from

the cultivation of each agricultural product. There is a lasting bond between each organism and the environment in which it is immersed writes Vernadsky in "The biosphere", "radiations from the cosmos constantly exert their action on the Earth's crust ... this border region, the biosphere, is therefore activated by a continuous inflow of energy that accumulates and distributes and finally turns into free energy. Therefore the outer crust should not be regarded as the domain of matter alone, but also as the headquarters of energy."

The solar forces—also like other cosmic forces—are transformed into land forces. And between solar radiation and living matter moreover, a relationship of intimate necessity exists, because the atmospheric oxygen, product of the same living matter, brings about the ozone layer that has, in turn, the function of protecting the earth from the sun's lethal radiation. Every destructive, not eco-logical behaviour by man in relation to his environment—Vernadsky affirms in his book already then—can therefore turn into a threat to the very survival of man on earth. In the late '70s, the Vernadsky studies guided James Lovelock towards his Gaia hypothesis, and in the same way the principles of biodynamic farming today inspired by Steiner biodynamic viticulture that uses, for example, preparations in the field such as the horn-silica to enable the mutual influences between plants and planets.

So to counter the oxidation of the wine you should initially begin in the field by increasing and stimulating the vital forces of the vines. Because biodynamic viticulture cannot disregard the world of energy—which to us is almost completely dark because it is inconspicuous—in which we are immersed as —says Joly—if we reduce the water to its simple chemical formula H<sub>2</sub>O we take the risk to forget that it is a far more complex system, made of "likes" and "dislikes", otherwise why not H<sub>4</sub>O?

The beauty of a biodynamic wine comes from the fact that most of the work is carried out in the vineyard and not in the cellar, and if in the cellar, with natural methods; for example, Nicolas Joly explains, "the clarification occurs naturally in barrels by sedimentation", and therefore it is not a process to be initiated in any other way, by racking or transferring, because, if numerous, help to oxygenate the wine, whereas biodynamic wines do not fear oxidation because the agronomic practices in the fields already aim at helping the vines to increase their vital forces. Therefore, to sum up, maintenance and optimization of what nature already provides on its own. In the vineyard and in the cellar nothing happens in a forced manner, but everything should contribute to reawaken any lost vital energy.

America's first certified biodynamic wine was produced in the counties of Napa and Sonoma by Mike Benziger who named *Tribute* the blend of Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc and Merlot with a natural yeast fermentation and bottling without filtration. A wine that three or four times a year is decanted during full moon—when the influence of the



▲ Tenuta Mara

planet with respect to the earth is more pronounced—and ages in barrels for 20 to 22 months and then a whole year in the bottle. "A biodynamic vineyard is open to freely derive its complexity, its fragrance and its character from the roots below and the sun which splendours from above", Mike Benziger writes without apprehension. One understands how it is possible in this way to produce wines which are, without doubt, the real expression of the terroir and of the characteristics of the grape varieties which are able to give the best of themselves. Certainly biodynamic viticulture is then also a philosophy of life, despite the statements of secularism that someone in Italy has been concerned to give—moreover, I ask myself, is anthroposophy perhaps a religion?, the producer has to believe.

### **Biodynamics in Italy: the Mara Wine Estate**

Tenuta Mara is a dream that materialized from the passion of Giordano Emendatori, entrepreneur who has based his enological choices on emotion, not on numbers. So in San Clemente, Rimini, you can find a completely unique setting, extraordinary of its kind, where the practice of Demeter-certified biodynamic farming harmonizes perfectly with the passion for music and art.

The road taken certainly was not an easy one, but it was incredibly satisfactory: 7 hectares of exclusively Sangiovese vineyards, where care for the plants is impeccable. An authentic natural oasis that shelters 700 nests for birds, 30 roosts for bats and a small training vourse for three horses. All of this is a symbol of a perfect ecosystem, built with great craftsmanship over the years. Throughout the vineyard Mozart compositions are heard and in the cellars Gregorian chants nurture the perfection of the wine.

The cellar combines functionality and aesthetics with a floor entirely dedicated to the Hall of Music, an immense glass space with a Fazoli grand piano in the centre. The wine produced here—now by a quantity of about 20,000 bottles—is "MaraMia", a red wine,

unique of its kind which, respecting the environment, respects man too. The process of biodynamic farming in fact prohibits the use of any chemical substance which are used in conventional wine making. The grapes, which are picked manually, undergo severe sortings. The wine in the vats ferment without temperature control or any added yeasts and arrive in barrels watched over by two Chinese warrior day and night for twelve months. The ageing continues in the bottles where MaraMia spends another twelve months before it is tasted.

The link with art is moving, well visible outside and inside the cellars. Visiting the Mara Wine Estate means living an extraordinary wine experience. A guided tour lasting about two hours that starts in the park among the works of art 'en plein air' continues in the vineyard where the grapes that will become MaraMia grow.

Inside, the tour begins in the hall of music where, up a staircase that is in itself a work of art, one enters the 'sacred' area of the wine: the Tinaia, the cellar, the barrel. A wonderful sensory experience which ends with the tasting of the undisputed protagonist of this splendid and unique reality: MaraMia, a wine nourished by quality and art, biodynamic and 100% Sangiovese.

Giuseppe Vaccarini

### **MaraMia 2013**

**13.5% vol**

**Tenuta Mara**

Ruby red colour, very clear, almost transparent. A bouquet with astonishing aromas of raspberry, blackberry and black cherry to which unexpected flavours of star aniseed, ginger and vanilla add in the final stage. The mouth is delicate but with a satisfactory taste thanks to the balance bestowed by a dominant softness, a remarkable freshness and a limited tannin content, as well as the tenacity of a rather long gustatory-olfactory taste which closes with menthol notes.

Serving temperature: 16-18 ° C

Serving suggestions: for roasted meats in general, lasagne bolognese style, cheeses.

Glass: a goblet with medium-sized cup.

## Association de la Sommellerie internationale

### *Visite au Pape François*

**L**E 6 AVRIL DERNIER la Commission Examen International de l'A.S.I. s'est réunie à Rome pour corriger les tests et évaluer les épreuves soutenues par 41 candidats de 12 pays asiatiques et européens.

La Commission a pu apprécier le haut niveau de préparation atteint par les candidats qui se sont soumis aux épreuves pour obtenir le diplôme qui représente aujourd'hui le certificat

le plus élevé et le plus qualifiant du monde de la sommellerie professionnelle.

Les résultats ont été communiqués aux candidats ayant obtenu la prestigieuse qualification pendant le concours du Meilleur Sommelier du Monde à Mendoza.

Enfin, le mercredi 6 avril, la Commission Internationale a eu l'opportunité d'assister à l'audience du Pape François au Vatican.

Le Directeur de la Commission Examen International de l'A.S.I. ainsi que Président de l'ASPI, Giuseppe Vaccarini, ont rencontré le pape et transmis les salutations du Président Tasaki et des sommeliers de tous les pays membres.

L'A.S.I. peut être fière d'avoir diplômé à ce jour 103 sommeliers internationaux de 24 pays.



▲ Giuseppe Vaccarini et le pape François

### *Met Pope Francis*

**O**N LAST APRIL 6, the A.S.I. International Certification Committee met in Roma to correct the tests passed by 41 candidates from 12 Asian and European countries.

The Committee could value the high level of preparation reached by the candidates who submitted themselves to the tests to get the diploma that now represents the highest and

most qualifying certificate in the professional sommellerie world.

The results have been announced to the candidates who got their prestigious qualification during the contest of the Best Sommelier of the World.

At last on Wednesday April 6<sup>th</sup>, the International Committee could attend Pope Francis' general audience at the Vatican. The director

of the International Exam Committee of A.S.I. as well as ASPI president Giuseppe Vaccarini met the Pope and transmitted the greetings of President Tasaki and the sommeliers of all the member countries.

A.S.I. can boast having graduated 103 international sommeliers from 24 countries.

PRODUCE OF FRANCE



BARON DE PICHON LONGUEVILLE

# No 8 SINGLE

DISTILLATION

ARMAGNAC

CASK STRENGTH

[armagnacs-pichon-longueville.com](http://armagnacs-pichon-longueville.com)  
[stephanedeluze@gmail.com](mailto:stephanedeluze@gmail.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

# PAOLO BASSO

## en Provence

La vie en rose  
mais pas seulement...

A glass of rosé  
but not only...

**S**ACRÉ Meilleur Sommelier du Monde en 2013, Paolo Basso a mis le cap sur la Provence avec la volonté de redécouvrir des terroirs qui rimaient parfois avec souvenirs de vacances. Une escapade abordée, comme il le dit lui-même, « avec curiosité et esprit ouvert, mais surtout sans aucun a priori. Les a priori, c'est ce qui dégrade le monde du vin. Exemple, en Provence le consommateur pense que l'on ne produit que du rosé. Et bien j'ai eu l'occasion de noter que les vignerons savaient également produire des vins blancs et des vins rouges de grande qualité... »

Mais reconnaissons-le, tout au long de son périple, le rose était la couleur dominante des dégustations. « J'ai pu constater de vrais progrès. Avant, les rosés étaient très colorés, puis on a eu droit aux vins technologiques avec des parfums de vernis à ongles ou de bonbons anglais. Aujourd'hui, nous sommes sur des rosés qui sont avant tout du vin. En Provence on produit de bons vins rosés et on peut se faire plaisir avec. »

### Le rouge aussi a de l'avenir

S'il porte un regard global sur la production de blanc, Paolo Basso fait un constat : « Pour moi, il n'est pas nécessaire de procéder à un élevage dans le bois. Et si on y tient, cela doit être très partiel, pour 20 à 30 % seulement. Dans le blanc de Provence, je recherche la simplicité, le plaisir immédiat, pas la complexité. Et dans ce domaine, le Rolle est un cépage dans lequel je crois. »

Quant aux vins rouges, le regard du sommelier suisse est tout aussi intéressant. « Il existe de très grandes différences entre tout ce que j'ai pu goûter et cela provient sans doute d'un écart de maîtrise entre les hommes. L'encépagement doit être le fruit d'une adaptation à la réalité des sols et de l'exposition. A ce titre, Syrah et Mourvèdre pourraient donner des résultats inattendus en termes de qualité. Si j'investissais ici dans un vignoble, bien entendu je suivrai le mouvement du rosé, mais en parallèle, je travaillerai avec soin sur le rouge car il y a vraiment la possibilité de réaliser des cuvées d'exception... ».

Textes et photos : Jean Bernard



**B**est Sommelier of the World 2013, Paolo Basso headed for Provence, eager to re-discover the terroirs that sometimes reminds holidays. A trip he considers, as he says himself, "with curiosity and openmindedness, but above all without any a priori. A priori is what kills the wine world. For example, the consumer thinks Provence only produces rosé. Well I had the opportunity to see that the wine growers also knew white and red wines of excellent quality."

But we have to admit, rosé has been the main colour all along the tastings. "I could notice real progress. Before, the rosé wines were very colourful, then we had technological wines with scents of nail lacquer or banana. Nowadays we have rosés that are wines first of all. In Provence you can find good rosés that you can really enjoy."

### Red also has a future

When Paolo Basso has a global look over white wine, he states: "To me it is not necessary to mature wine in oak barrels. And if one really wants to, then it has to be only partial, 20 or 30%. In white Provence wine, I seek simplicity, immediate pleasure, not complexity. And for that, I really believe in Rolle."

As for the red wines, the Swiss sommelier's opinion is quite interesting. "There are very big differences in what I have tasted and it probably results from a difference of mastery from one wine grower to the other. The grape varieties have to be planted according the soils and the exposure. Therefore Shiraz and Mourvèdre could have unexpected results in terms of quality. If I had to invest here in an estate, of course I would follow the trend of rosé but in parallel I would carefully work on red wine because here there really is an opportunity to craft exceptional cuvées "

Texts and photos: Jean Bernard

EVIDEMMENT

PRESTIGE  
B & B

B & B  
BERTAUD  
BELIEU  
PRESTIGE  
Mis en bouteille au domaine

# Domaine BERTAUD BELIEU

## NE RIEN CÉDER À LA FACILITÉ

Karim Jeribi dirige ce vignoble, propriété d'un investisseur kazakh aussi passionné par le vin que par la peinture. Aux portes de Saint-Tropez, l'emplacement est stratégique et l'œnotourisme un axe de développement.



▲ Derrière ces colonnes se cachent site de vinification, de vieillissement et de stockage.

**L**Y A DES CHIFFRES qui en disent beaucoup plus que de longs discours. Et c'est Karim Jeribi, directeur du Domaine Bertaud Belieu, qui les livre. « Devant le vignoble et surtout le caveau de vente, on enregistre le passage de 60 000 véhicules par jour en été, ce qui représente 100 000 personnes. Cela explique le volume de vente directe réalisé ici. »

On pourrait donc supposer que cela suffit au bonheur du propriétaire kazakh de ce domaine chargé d'histoire. Il n'en est rien ! Et c'est encore son directeur qui se fait l'interprète. « Depuis le rachat du domaine, en 2006, il a donné comme cap la seule vente en bouteilles de nos vins. C'est sa fierté et il n'est pas question de céder à la facilité en s'appuyant sur le négoce. Bien au contraire, avec l'aide de Bernard Godrie, le maître

de chai, et de son fils Fabien qui vient de lui succéder, des investissements importants ont été réalisés avec l'arrachage de vignes en souffrance et d'autres très vieilles. »

Car ici, la vigne a toujours été présente comme le confirme un petit cours d'histoire. Ainsi, on trouve trace du seigneur

de Bertaud en 1340 lorsque naît le village de Gassin. « C'est lui qui a confié aux moines chartreux le soin d'assurer la plantation. On a même compté jusqu'à 600 hectares de vignes sur ce domaine qui était beaucoup plus vaste alors et que les descendants du seigneur ont conservé jusqu'en 1880. Aujourd'hui, la propriété s'étend

sur 60 hectares dont 32 sont exploités. Un vignoble essentiellement concentré autour du chai actuel. »

« Leonardo di Caprio  
a choisi Bertaud Belieu  
pour ses soirées  
caritatives »



### Des rouges de garde, mais surtout des rosés

Paolo Basso a donc pu découvrir la gamme des vins produits sous l'appellation Côtes de Provence dans cette zone où oliviers et palmiers semblent aussi à l'aise que le Grenache, le Cinsault ou le Rolle. Les trois couleurs sont au programme. « Nous souhaitons en développer l'offre afin de passer de 3 à 7 % de la production du domaine. Cette volonté s'exprime aussi au niveau des vins rouges. Là, nous avons déjà un peu d'avance et une signature de vin de garde car nous savons que la terre a le potentiel pour offrir des vins de garde », a notamment expliqué Karim Jeribi au sommelier. Et pour en faire la démonstration, il lui a proposé de découvrir la cuvée Millénium, assemblage de Cabernet Sauvignon et Mourvèdre du millésime 2000.

Cependant, la réalité du Domaine Bertaud Belieu est toujours majoritairement placée sous le signe du vin rosé qui représente 85 % des 200 000 bouteilles produites. Un volume dont 40 % trouvent leur place sur le marché nord-américain.

### Œnotourisme participatif

A l'avenir, s'il souhaite donc réduire la dépendance commerciale à l'égard du seul marché du rosé, Karim Jeribi nourrit une autre ambition pour ce domaine qui accueille chaque année la soirée caritative de Leonardo Di Caprio en faveur de sa fondation. « Je crois au développement de l'œnotourisme et je réfléchis en particulier au tourisme participatif. Notre ambition serait de faire venir les visiteurs afin de leur faire découvrir ce qu'est la vigne et ses différents métiers en les transformant en acteurs de la taille ou de la récolte, par exemple. »

Un projet qui donnera une image plus accessible encore à ce domaine en pleine évolution.

JB

### CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO PAOLO BASSO COMMENTS

#### Domaine Bertaud Belieu Prestige 2015, AOP Côtes de Provence, rosé

Nez vineux et ouvert sur des notes d'eau-de-vie de cerises, de groseilles, poivre vert. Riche et savoureux avec une belle fraîcheur qui donne de l'élan au corps chaleureux et franc. Finale plaisante et de bonne persistance.

Vinous and open nose with notes of cherry brandy, redcurrant, green peppercorn. Rich and savoury with a lovely freshness that boosts the warm and frank body. Pleasant finish of good persistency.

#### Domaine Bertaud Belieu Cuvée Prestige 2011, AOP Côtes de Provence, rouge (syrah, mourvèdre)

Au nez, un fruité intense et pénétrant qui traduit une grande jeunesse : myrtilles, mûres, poivre, garrigue, notes balsamiques, d'aiguilles de sapin, et le côté boisé en plus : vanille, épices douces, orge toasté. Riche et structuré, toujours avec une fraîcheur dynamique, structure assez bien bâtie, tanins souples. Finale assez persistante avec le boisé qui revient. Une belle matière avec le boisé qui rajoute une petite complexité.

The nose displays an intense and pervasive fruitiness that translates the youth: blueberry, blackberry, pepper, garrigue, balsamic notes, pine needles, added with a woody side: vanilla, mild spices, toasty barley. Rich and well-structured, still with a dynamic freshness, quite well-built structure. Supple tannins. Fairly persistent finish with the woodiness that comes back. A beautiful material with the woodiness that adds some complexity.

— [www.bertaud-belieu.com](http://www.bertaud-belieu.com) —

▼ Paolo Basso a apprécié la dégustation qui couvrait la palette des vins produits au domaine.



## HAS NOT CHOSEN THE EASY WAY

Karim Jeribi manages this vineyard, property of a Kazakh investor who is fond of wine as much of painting. Near Saint-Tropez, the location is strategic and the wine tourism is an axis of development.

**T**HERE ARE figures that say much more than long speeches. And Karim Jeribi, director of the Bertaud Belieu Estate, says: "We have recorded that 60,000 cars, i.e. 100,000 persons, pass in front of the vineyard and especially the shop everyday in summer. This explains the volume of direct sales we do here."

Thus we could suppose it is enough to make happy the Kazakh owner of the domain full of history. But it does not! And once again his director explains: "Since the repurchase of the domain in 2006, he set the core direction to sell only wine in bottles. He is very proud of it and has never chosen the easy option of the merchants. Quite the opposite, with the help of cellar master Bernard Godrie and of his son Fabien who has just succeeded him, important investments have been realized with the pulling out of ill stocks and other very old ones".

Because here, the vine has always been present as confirmed by a short history lesson. Indeed we find traces of the lord of Bertaud in 1340 when the village of Gassin was founded. "He is the one who entrusted the Carthusian monks with the planting. The domain, much vaster then and kept by the lord's descendants until 1880, even totalled 600 hectares of vines. Today, the property extends over 60 hectares out of which 32 are farmed. A vineyard essentially concentrated around the current winery."

### Red wines worth ageing, but mainly rosés

Thus Paolo Basso could discover the range of wines produced under the Côtes de Provence appellation in this zone where olive trees and palm trees seem as comfortable as Grenache, Cinsault or Rolle. Three colours are on the menu. "We wish to develop the offer to increase the production of



▲ Comme le confirme Karim Jeribi, le caveau de vente est un lieu très visité.



the domain from 3 up to 7%. We wish the same for the red wines. There, we already have a bit of advance and a signature of wine worth laying down because we know that the terroir has the potential to offer wines with a good ageing potential", Karim Jeribi especially explained the sommelier. And to evidence it, he suggested to discover *Millénium*, a 2000 blend of Cabernet Sauvignon and Mourvèdre.

However, Bertaud Belieu bears the flag of rosé wine that represents 85% of the 200,000 bottles produced. A volume out of which 40% are sent to the North American market.

### Participative wine tourism

In the future, if he thus wishes to reduce the commercial dependence to the only market of rosé, Karim Jeribi feeds another ambition for this domain that welcomes every year

Leonardo Di Caprio's charity evening in favour of his foundation. "I have faith in the development of wine tourism and I particularly think about participative wine tourism. Our ambition would be to make the visitors come to discover what wine growing is and the various professions by turning them into pruning or harvesting actors for example."

A project that will give a more approachable image to this domain in full development.

JB

— [www.bertaud-belieu.com](http://www.bertaud-belieu.com) —



▲ Béatrice Joyce a proposé à Paolo Basso de parcourir les vignes de Dalmeran pour mieux comprendre le caractère particulier de ce domaine.

# DALMERAN en Baux-de-Provence et LA CÉLESTIÈRE à Châteauneuf-du-Pape

## BÉATRICE JOYCE, VIGNERONNE À LA DOUBLE VIE

Le vin a permis à cette Lorraine de changer totalement d'univers professionnel et de trouver en Provence de nouvelles terres d'expression.

**L**E DROIT DES AFFAIRES mène à tout, à condition d'en sortir après 20 ans d'activité et d'avoir d'autres ambitions pour s'épanouir. La décennie qui vient de s'achever pourrait se résumer ainsi pour Béatrice Joyce. « Avec Neil, mon mari, nous nous sommes rencontrés à Paris et nous avons eu la même envie de tourner la page. Et comme nous avons une passion commune pour le vin et la gastronomie, on s'est fixé pour objectif de reprendre un domaine viticole. Pendant un an, Neil est parti à la recherche de ce lieu que l'on imaginait plus dans la vallée du Rhône. Finalement nous sommes tombés sous le charme de Dalmeran et de ce site naturel. »

Ce site, un cirque naturel fait de roche calcaire et de bois de chênes qui protègent les parcelles de vignes éparpillées, Paolo Basso l'a découvert un jour de grand vent. « Nous sommes arrivés ici en juin 2006 et nous nous sommes retroussés les manches pour réveiller cette belle endormie en s'attachant à plusieurs chantiers. Il a fallu commencer par la remise en état de la maison de maître, une bastide des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles. En 2007-2008, nous avons planté Roussane, Grenache blanc, Bourboulenc et Clairette afin d'envisager la production de vin blanc. Enfin, nous avons voulu donner vie au domaine pour que les gens viennent à notre rencontre car jusque-là, les vins de Dalmeran étaient presque vendus sous le manteau. »



## Un esprit haute couture

Sous l'appellation Les Baux de Provence, ce sont environ 50 000 bouteilles qui sont produites en moyenne chaque année. « Nous avons 11 hectares de vignes et de petits rendements, de l'ordre de 35 hl/ha alors que l'on a droit à 50. Mais c'est suffisant, notre domaine et sa production restent à taille humaine. Cela nous a permis de bien comprendre le métier du vin et de travailler comme dans la haute couture, en privilégiant le sur-mesure », explique encore Béatrice Joyce à son hôte prestigieux. Une approche qui s'exprime dans chacune des cuvées dégustées par le sommelier.

*« Grâce à Dalmeran,  
nous avons compris  
le vin »*

Deux ans après son arrivée en Provence, le couple a tiré les premiers enseignements de sa nouvelle vie. « Un constat était évident, Les Baux de Provence est une belle appellation mais elle est difficile à vendre. Nous ne sommes que douze propriétés qui exploitent 350 ha. Alors nous avons commencé à chercher un autre domaine à racheter ailleurs. »

A Châteauneuf-du-Pape, La Célestière était à vendre, le couple en a profité. « En onze mois, nous avons refait la cave de vinification, aménagé la partie élevage et signé en 2009 notre premier millésime. Et sur les deux domaines, nous avons entrepris la même démarche vers l'agriculture bio. Dalmeran a été certifié en 2011 et La Célestière en 2013. »

A Châteauneuf, à la production des 15 ha du domaine s'ajoute la production d'un autre vigneron également certifié en bio. La production atteint ainsi 250 000 bouteilles. « Et aujourd'hui, il est évident que c'est La Célestière qui entraîne Dalmeran dans son sillage. En particulier à l'export que nous cherchons à développer au-delà du seul marché des Etats-Unis où nous sommes surtout présents. »

## La gastronomie pour objectif

L'autre cheval de bataille de Béatrice Joyce est le monde de la gastronomie. « Nous l'avons visé dès le départ car nos vins rouges sont très appréciés au cours des repas. Nous voulons signer des vins de noblesse qui soient les uns comme les autres l'expression de leur terroir. Il est donc essentiel de pouvoir les marier avec des plats choisis. C'est pour cela que dès 2007, nous avons organisé un concours de cuisine qui incite de jeunes chefs, de la région d'abord, et de toute la France aujourd'hui, à travailler sur la précision afin de magnifier leur travail et celui du vigneron. » Début avril, Philippe Faure-Brac, un autre Meilleur sommelier du monde, faisait d'ailleurs partie du jury de la dixième édition de cette épreuve qui a pour cadre Dalmeran.

Dalmeran, une belle définitivement réveillée.

JB

## CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO PAOLO BASSO COMMENTS

### Château Dalmeran MMVII (2007)

Nez intense de caractère méditerranéen avec des notes de garrigue, de bois doux, de poivre et d'épices avec un fruité de prunes. Belle bouche structurée avec un caractère droit et austère (foudres). Savoureux, minéral avec des tanins fins et une pointe d'amertume en finale.

Intense nose with a Mediterranean character with notes of scrubland, mild wood, pepper and spices, a fruity aroma of plums. Lovely well-structured palate with a straightforward and severe character (tuns). Savoury, mineral with fine tannins and a hint of bitterness in the end.

### La Célestière Tradition Châteauneuf-du-Pape, 2009

Fruits rouges sûrmuris avec un boisé très présent (vanille), épices douces, prunes. Riche et chaud, volumineux, puissant avec un caractère fougueux, des tanins riches et enrobés. Finale de moyenne intensité avec une pointe d'amertume.

Very ripe red fruits and a present woodiness (vanilla), mild spices, plums. Rich and warm, voluminous, powerful with an impetuous nature, rich and coated tannins. Final taste of average intensity with a hint of bitterness.

— [www.dalmeran.fr](http://www.dalmeran.fr) —





# La Célestière

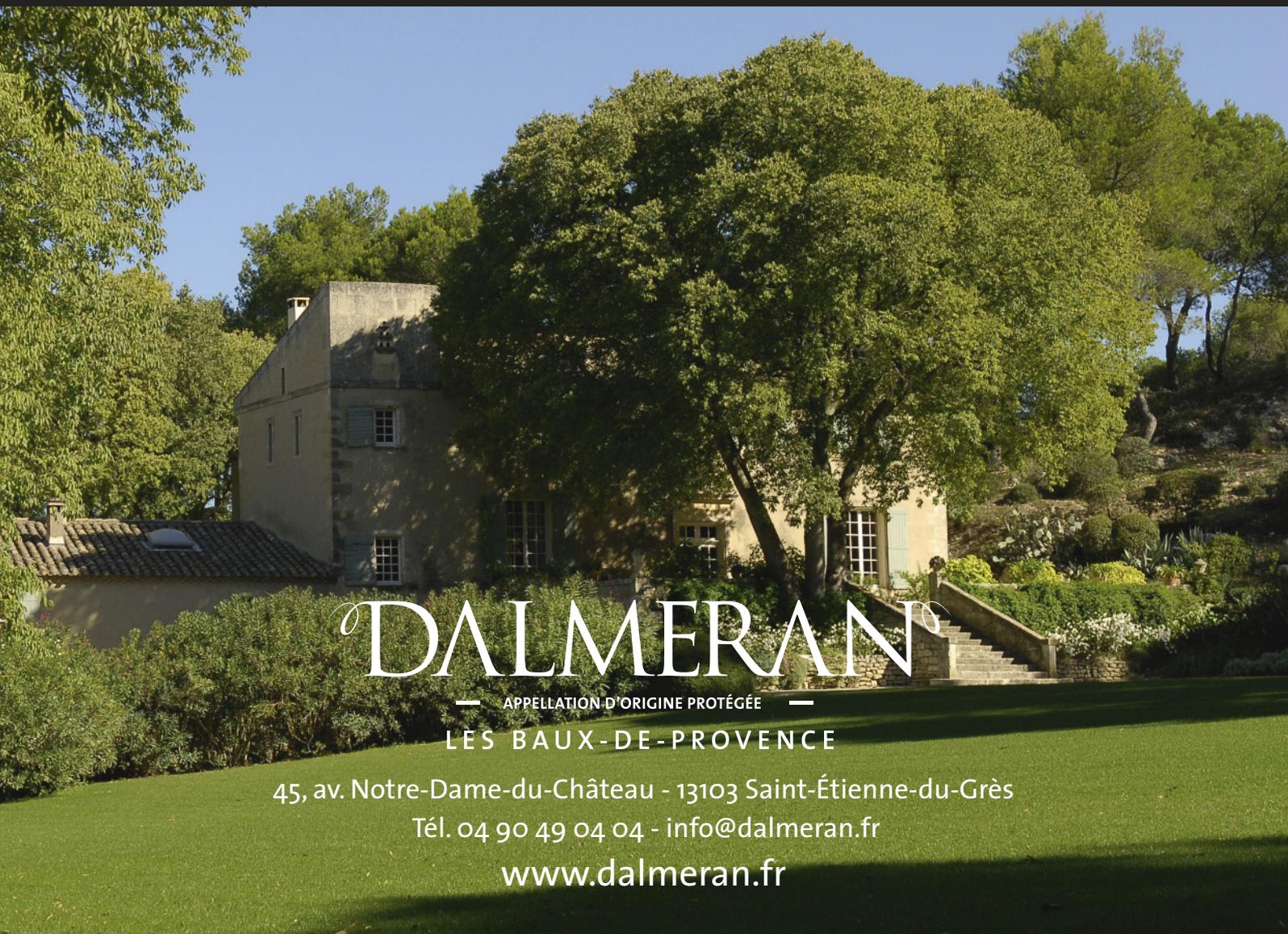
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE  
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

1956, route de Roquemaure - F - 84230 Châteauneuf-du-Pape

Tél. 04 90 25 28 92 - [info@lacelestiere.fr](mailto:info@lacelestiere.fr)

[www.lacelestiere.fr](http://www.lacelestiere.fr)

*de Châteauneuf-du-Pape aux Baux-de-Provence...*



# DALMERAN

— APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE —  
LES BAUX-DE-PROVENCE

45, av. Notre-Dame-du-Château - 13103 Saint-Étienne-du-Grès

Tél. 04 90 49 04 04 - [info@dalmeran.fr](mailto:info@dalmeran.fr)

[www.dalmeran.fr](http://www.dalmeran.fr)

## BÉATRICE JOYCE, WINE MAKER WITH A DOUBLE LIFE

The wine enabled the lady native of Lorraine to totally change her professional universe and to find in Provence new lands of expression.

**T**HE BUSINESS law leads to everything, provided one manages to quit after 20 years and has other ambitions to blossom. The last decade could be summed up this way for Béatrice Joyce. "With Neil, my husband, we met in Paris and we had the same wish to make a fresh start. And as we had a common passion for wine and gastronomy, we settled for objective to take over a wine estate. During one year, Neil looked for this place that we imagined more to be in the Rhône valley. Finally we fell under the spell of Dalmeran and this natural site."

This site, a natural cirque made of calcareous rock and oak wood that protect the plots of scattered vines, Paolo Basso discovered it on a very windy day. "We arrived here in June, 2006 and we rolled up our sleeves to wake up this sleeping beauty by undertaking several works. We had to start with the restoration of the guesthouse, a XVII- and XVIII<sup>th</sup>-century host house. In 2007-2008, we planted Roussane, white Grenache, Bourboulenc and Clairette to consider the production of white wine. Finally, we wanted to give life to the domain so that people come to meet us because until then, wines of Dalmeran were almost sold under the counter."

### A haute couture spirit

Under Les Baux de Provence appellation, approximately 50,000 bottles are produced on average every year. "We have 11 hectares of vines and small yields, around 35 hl/ha while we are entitled to 50. But it is sufficient, our domain and its production remain human-sized. It enabled us to understand the wine business and to work as in the haute couture, by favouring the custom-made product", Béatrice Joyce explains to her prestigious guest. An approach that expresses itself in each of the cuvées tasted by the sommelier.

Two years after their arrival in Provence, the couple were taught the first lessons of their new life. "The stoke was obvious, Les Baux de Provence is a beautiful appellation but

is difficult to sell. We are only twelve properties who exploit 350 ha. Therefore we began to look for another domain to purchase somewhere else."

In Châteauneuf-du-Pape, La Célestière was for sale, the couple took the opportunity. "In eleven months, we rebuilt the winery, fitted out the élevage part and signed our first vintage in 2009. And on both domains, we undertook the same approach of organic farming. Dalmeran has been certified in 2011 and La Célestière in 2013."

In Châteauneuf, to the production of the 15 ha of the domain is added the production of another wine grower also certified organic. The production thus reaches 250,000 bottles. "And today, it is obvious that it is La Célestière that brings Dalmeran with it. In particular at export that we try to develop beyond the only American market where we are especially present."

### The objective: gastronomy

Béatrice Joyce's other central interest is the priority. "We aimed at it from the beginning because our red wines are very appreciated during a meal. We want to sign noble wines that are the one and the others the expression of their terroir. It is thus essential to be able to match them with chosen dishes. That is why, from 2007, we organized a cooking competition that encourages young chefs, from the region first, and now from all over France, to work on precision to glorify their work and the wine grower's." By the way, at the beginning of April, Philippe Faure-Brac, another Best Sommelier of the World, was a member of the jury of the tenth edition of this event that takes place at Dalmeran.

Dalmeran, a definitively awoken beauty.

JB

— [www.dalmeran.fr](http://www.dalmeran.fr) —

▼ Paolo Basso and Béatrice Joyce



# Domaine de LA CROIX

DES MOYENS POUR DE GRANDES AMBITIONS



▲ Le Domaine de la Croix s'étend aujourd'hui sur 100 hectares, avec la Méditerranée pour toile de fond.

Le groupe Bolloré a racheté et développé cette exploitation dans un cadre remarquable, entre plage et dernières maisons de La Croix-Valmer. Si le rosé est roi, son positionnement haut de gamme lui permet de trouver place sur les tables gastronomiques.

**A** LA CROIX-VALMER, commune touristique toute proche de Saint-Tropez, le Domaine de la Croix rime avec Vincent Bolloré. Une réalité clairement assumée par un groupe qui a investi ici en 2001. « Je suis arrivée quelques mois plus tard, explique Hélène Sinaeve, œnologue et maître de chai, et j'ai découvert une exploitation partiellement à l'abandon. Sur les 80 ha de la propriété, moins de 15 étaient en production. La priorité des investissements a donc porté sur le vignoble. Il fallait le restructurer car le maquis avait souvent repris le dessus. Nous avons notamment réalisé des études des sols pour déterminer les plantations les plus cohérentes. Ceci en tenant compte de l'objectif initial : produire des vins rouges de garde... » Ce qui explique l'encépagement marqué par des surfaces importantes plantées en Syrah, Mourvèdre et Cabernet Sauvignon.

« Toutefois, malgré la qualité, les débouchés commerciaux pour les rouges sont compliqués. Dans les esprits, l'appellation Côtes de Provence c'est le rosé et c'est vers ce vin-là

« Notre objectif initial :  
produire des vins rouges  
de garde »

que nous avons concentré nos efforts. Il représente, au travers d'une gamme très complète, 80 % des plus de 600 000 bouteilles produites en moyenne chaque année. Le reste est partagé équitablement entre blanc et rouge. » Des rouges sur lesquels veille aussi Michel Rolland. Si l'œnologie bordelais n'est pas très connu en Provence, son nom associé à un domaine est très porteur sur le marché de l'export.

## Les vins ont une signature

Les investissements ont donc touché le vignoble, « sur les coteaux argilo-schisteux, nous avons trouvé un profil à nos vins que nous nous efforçons de conserver récolte après récolte. Ce sont des vins assez minéraux, élégants, sur la finesse. Tout cela constitue la signature du Domaine de la Croix », poursuit Hélène Sinaeve au cours de la visite du chai.

Un espace de 3 500 m<sup>2</sup> qui se situe huit mètres sous terre. Dans la presqu'île de Saint-Tropez, en effet, on ne peut construire comme on le souhaite. L'architecte local François Vieillecroze a donc trouvé cette solution pour permettre au domaine de se développer et d'aller bien au-delà des 40 000 bouteilles du premier millésime, en 2004. « En attendant cette réalisation qui a engendré des travaux pendant deux ans, les vinifications ont été réalisées dans les installations d'un autre domaine du groupe Bolloré, La Bastide Blanche. »

Un domaine situé plus près encore en bord de mer, sur des sols sablonneux, dont Paolo Basso a pu également apprécier le caractère des vins sous l'étiquette 'T(w)o B in Provence', ils ne manquent pas de références au second degré...

### Sous le charme de la cuvée Organdi

Dans la grande salle de dégustation, face à l'alignement des barriques de vieillissement, le Meilleur Sommelier du Monde 2013 a donc pris le temps d'apprécier les différentes facettes du Domaine de la Croix. Une gamme qui se décline autour de trois collections : *irrésistible !*, *Eloge* et *Organdi*. Cette dernière qui ne se décline qu'en rosé constitue, depuis 2013, la référence du domaine et fait l'objet de toutes les attentions. Paolo Basso en a apprécié toute l'élégance. « Ce type de vin nous permet de viser la clientèle des restaurants gastronomiques. Il n'est pas forcément le rosé de tous les jours car on recherche la complexité et la longueur en bouche. Et si le rosé n'est pas considéré comme un vin de garde, l'apport du Mourvèdre (20 à 25 %) permet de conserver une bonne tenue bien au-delà d'un an. Sa production varie entre 6 000 et 9 000 bouteilles et, bien entendu, nous avons pour projet d'aller en augmentant au fur et à mesure de l'amélioration du rendement sur cette partie encore très jeune du vignoble. »

### CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO PAOLO BASSO COMMENTS

#### ORGANDI

##### AOP Côtes de Provence Cru Classé, rosé – 2015

Nez discret par la jeunesse avec une belle aromaticité de fruits rouges frais qui commence à ressortir. Belle bouche tendue, savoureuse et minérale. Corps moyen, belle finale fraîche et intense. Un beau vin de caractère.

Discreet nose by its youth with a beautiful aromatic range of fresh red fruits that start appearing. Beautiful tense, savoury and mineral palate. Medium body, excellent fresh and intense final taste. A beautiful wine with character.

#### T[W]O B IN PROVENCE

##### AOP Côtes de Provence, rouge – 2013

Beau nez friand sur des notes balsamique, de fruit rouges, de cacao, d'épices douces. Rond et souple, plaisant, chaud et riche, beau volume, savoureux et complexe, belle finale longue. Un très bon rapport qualité-prix.

Beautiful appealing nose with balsamic notes and scents of red fruits, cocoa, mild spices. Round and supple, pleasant, warm and rich; good volume, savoury and complexe. Beautiful long-lasting aftertaste. An excellent quality-price ratio.

— [www.domainedelacroix.com](http://www.domainedelacroix.com) —

Il y aura alors matière à satisfaire tous les sommeliers des grandes tables de France et d'ailleurs...

JB

▼ La salle de dégustation a permis à Paolo Basso de découvrir la gamme des vins des deux domaines acquis par le groupe Bolloré.



*Un élégant flacon,  
un rosé subtil et raffiné  
à l'extrême transparence et  
le Domaine de la Croix  
créé sa cuvée d'exception*

DOMAINE DE  
LA CROIX  
CRU CLASSÉ

Organdi



*Mélange subtil du savoir-faire d'un cru classé,  
et de l'élégance de la haute couture.*

**AOC Côtes de Provence  
Cru Classé & Presqu'île de Saint-Tropez**

DÉGUSTATION - VENTE - VISITES DES CHAIS - LOCATION DE SALLE

Boulevard de Tabarin - 83420 La Croix Valmer (Direction Plage de Gigaro)

Ouvert toute l'année

Tél : 04 94 95 01 75/17 47 65 - Fax : 04 94 17 47 67

Email : [contact@domainedelacroix.com](mailto:contact@domainedelacroix.com) - [www.domainedelacroix.com](http://www.domainedelacroix.com)

## BIG MEANS FOR GREAT AMBITIONS

The Bolloré group acquired and developed this estate within a remarkable setting between the beach and the outskirts of La Croix-Valmer. The rosé is king and its high-end positioning enables it to find a place on the gastronomic tables.

**I**N LA CROIX-VALMER, a touristic village close to Saint-Tropez, Domaine de la Croix rhymes with Vincent Bolloré. A reality clearly assumed by a group who invested here in 2001. "I arrived a few months later," enologist and cellar master Hélène Sinaeve explains, "and I discovered an estate partially left abandoned. Out of the 80 ha of the property, less than 15 were in production. The priority of the investments thus concerned the vineyard. It was necessary to restructure it because the scrubland had often got over it. In particular we realized studies of the grounds to determine the most coherent plantations. While taking into account the initial objective: produce red wines with a good ageing potential ..." Which explains the important surface areas planted with Shiraz, Mourvèdre and Cabernet Sauvignon.

"However, in spite of the quality, the market opportunities for the red wines are complicated. In people's mind, Côtes de Provence means rosé and it is towards this wine that we concentrated our efforts. It represents, through a very complete range, 80% of the 600,000 bottles produced on average every year. The rest is fairly shared between white and red." Red wines that are also watched over by Michel Rolland. If the enologist from Bordeaux is not much known in Provence, his name associated with a domain is very booming on the export market.

### The wines have a signature

The investments thus touched the vineyard, "on the clay and slate hillsides, we found a profile in our wines that we try hard to preserve harvest after harvest. They are fairly mineral, elegant, fine wines. That is what makes the Domaine de La Croix signature", Hélène Sinaeve continues during the visit of the winery.

A space of 3,500 sqm which is situated eight meters underground. In the peninsula of Saint-Tropez, indeed, we cannot build as we wish. Thus local architect François Vieillecroze found this solution to enable the domain to develop and to be far beyond the 40,000 bottles of the first vintage in 2004. "While waiting until the completion of these works that lasted two years, the vinifications were undertaken in the premises of another domain of the Bolloré group, La Bastide Blanche."

A domain located even closer to the sea on sandy soils whose wines have a character Paolo Basso could assess in wines whose label 'T(w)o B in Provence' that do not lack second level references.

### The spellbinding Organdi cuvée

In the large tasting room, in front of the ageing barrels, the Best Sommelier of the World 2013 thus took time to appreciate the various facets of Domaine de La Croix. A range that offers three collections: *iirrésistible! Eloge* and *Organdi*. The latter that is available only in rosé represents since 2013 the reference of the domain and benefits from all the care. Paolo Basso appreciated its elegance. "This type of wine enables us to aim at the clientele of gastronomic restaurants. It is not necessarily an everyday rosé because we seek complexity and length on the palate. And if rosé is not considered a wine with a good ageing potential, the contribution of Mourvèdre (20 to 25%) enables to preserve a good stability far later the a year. Its production varies from 6,000 and 9,000 bottles and, naturally, we plan to keep increasing according to the improvement of the yield on this still very young part of the vineyard."

There will then be enough to satisfy all the sommeliers of the gastronomic tables of France and abroad ...

JB

— [www.domainedelacroix.com](http://www.domainedelacroix.com) —



# Domaine de L'ANGLADE

## UNE SUCCESSION BIEN ORCHESTRÉE

Depuis près d'un siècle, si la famille Van Doren doit sa réputation à la musique et à la production d'anches d'exception en roseau de Provence, le domaine viticole du Lavandou concourt lui aussi à entretenir une image d'excellence.



▲ Paolo Basso a pu apprécier la qualité du travail réalisé par Armeline et Michel Audibert.

**A**U DOMAINE de Langlade, à l'extrémité ouest de la cité touristique du Lavandou, le caveau de vente a presque les pieds dans la Méditerranée. Les vignes, elles, sont cernées de roseaux. Les fameuses cannes de Provence qui ont incité Eugène Van Doren à s'éloigner de Paris et de l'opéra dont il était l'un des clarinettes. En 1905, il fonde dans le Var son entreprise qui se met à produire anches et becs pour instruments à vent. Son expertise en la matière fait vite la différence en faveur des petites languettes de roseau produites ici qui permettent de produire le son des clarinettes et des saxophones. Vingt ans plus tard, il rachète le domaine et le petit vignoble lui permet de produire son propre vin.

Une tradition poursuivie par son fils Robert, premier prix du Conservatoire de Paris de clarinette. Son talent et la recherche permanente de la perfection contribuent à faire de la société la référence et donc le numéro un mondial en termes de fabrications d'anches. Cette volonté se traduit aussi au niveau du domaine viticole. « Mon père a commencé à développer et à moderniser le domaine et à le doter d'une cave afin de passer du statut de coopérateur à celui de vigneron indépendant », explique Bernard Van Doren, le petit-fils d'Eugène qui gère aujourd'hui entreprise et vignoble.

« Ici, nous aimons émuvoir le consommateur avec des vins qui témoignent de notre sincérité. »

### Une double dimension familiale

Si la propriété a pris son essor grâce aux investissements réalisés par la famille Van Doren, une autre famille a apporté et continue d'apporter sa pierre à l'édifice. Claude Audibert, régisseur du domaine depuis la fin des années 1970, et sa fille Armeline, œnologue qui l'a rejoint en 2007, sont eux aussi des pièces essentielles. « Peu de temps après son arrivée, Claude a souhaité donner une autre dimension au domaine qui ne comptait alors que 7 ha de vignes et pour cela, il a procédé à leur arrachage sur les zones qui ne convenaient pas vraiment en termes de qualité. Et si notre famille avait jusque-là pour ambition de produire son vin, lui s'est montré plus ambitieux. Avec la plantation de Merlot et Cabernet, il a aussi affirmé son intérêt pour un caractère bordelais et a cherché à répondre aux attentes de Bernard Van Doren afin qu'il puisse apprécier le vin dont il rêvait », raconte Sandie De Matos qui dirige le domaine tout en assurant le développement commercial et le marketing.

En parallèle, Bernard Van Doren a acquis 12 ha de vignes à Bormes-les-Mimosas et fait preuve d'une exigence rare. Ainsi, entre 2010 et 2014, la qualité du Cabernet produit n'étant pas à la hauteur, il a décidé de ne pas mettre sur le marché la cuvée du Brocard.

## Emouvoir le consommateur

Avec une production de 40 000 bouteilles dont 60 % en rosé et un quart en rouge, le Domaine de l'Anglade demeure une petite structure. Ce qui ne l'empêche de chercher des marchés porteurs à l'image des croisières de luxe en Méditerranée. « Nous fournissons quelques chefs français installés en Australie et quelques grands tables de l'Hexagone. C'est le cas de Guy Savoy et Georges Blanc dont Fabrice Sommier, le sommelier, a retenu cette année notre Merlot », souligne encore Sandie De Matos. Si elle se tourne vers l'avenir, elle évoque le développement du domaine. « Grandir, nous y pensons. On regarde ailleurs pour acquérir une autre exploitation. Mais on pourrait aussi envisager un partenariat avec un jeune vigneron qui veut se lancer sans avoir tous les moyens nécessaires. Cette approche nous touche beaucoup. »

Bernard Van Doren conclut sa rencontre avec Paolo Basso en livrant l'état d'esprit de toute l'équipe qui l'accompagne à L'Anglade. « Au début, le domaine pouvait apparaître comme une danseuse, mais vu le travail réalisé, on peut constater que ce n'est pas le cas, bien au contraire. Ici, nous aimons émouvoir le consommateur avec des vins qui témoignent de notre sincérité. »

JB

— [www.domainedelanglade.fr](http://www.domainedelanglade.fr) —

### CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO PAOLO BASSO COMMENTS

#### LE ROSÉ DE TRADITION GP Vin de Pays des Maures – 2015

Nez, fruité, frais, discret. Expressif et savoureux avec une belle bouche savoureuse et une finale persistante et de caractère. Beau vin.

Fruity nose, fresh, discreet. Expressive and savoury with a tasty and beautiful palate and a persistent finish with character. A lovely wine.

#### MERLOT

#### IGP Vin de Pays des Maures – 2011

Note fumée, épices, poivre, cacao, prunes. Belle attaque savoureuse et de belle structure avec une acidité bien présente, évolution rapide, tanins légèrement verts mais pas agressifs. Finale plus rigide et discrète en rétro-olfaction.

Smoked note, spices, pepper, cocoa, plums. Beautiful savoury first taste with a nice structure and a present acidity, fast evolution, tannins are slightly young but not aggressive. The finish is strict and discreet in retro-olfaction.



- 1 Sandrie De Matos a guidé Paolo Basso dans les vignes qui longent la mer.
- 2 Le Meilleur sommelier du monde 2013 a pu notamment déguster les vins blanc et rosés du domaine.
- 3 Bernard Van Doren et Armeline Audibert, la jeune œnologue du domaine de l'Anglade.
- 4 Vignes, cannes de Provence et palmiers sont autant de symboles du Domaine de l'Anglade. Photo ascenséo 360°.



AN EXQUISITE SIGNATURE

*Domaine  
de l'Anglade*

WINE TASTING AND SALES AT THE ESTATE  
ONLINE STORE [WWW.DOMAINEDELANGLADE.FR](http://WWW.DOMAINEDELANGLADE.FR)  
LE LAVANDOU (VAR) - FRANCE



ALCOHOL CAN DAMAGE YOUR HEALTH, CONSUME WITH MODERATION

## A SUCCESSFUL TRANSMISSION

Since almost a century, if the Van Doren family owes its reputation to the music and to the production of exceptional reeds from Provence, the vineyard in Lavandou also contributes to maintain an excellent image.



▲ Bernard Van Doren and Paolo Basso

**A**T DOMAINE DE LANGLADE, in the Western outskirts of the touristic city of Lavandou, the cellar shop hangs over the Mediterranean Sea. As for the vines they are surrounded with reeds. The famous giant reeds that encouraged Eugène Van Doren to leave Paris and the opera where he was clarinetist. In 1905, he settled in the Var region his company that began producing reeds and mouthpieces for wind instruments. His expertise on the subject swiftly made the difference in favour of the small reeds produced here that makes the sound of clarinets and saxophones. Twenty years later, he purchased the domain and the small vineyard enabled him to craft his own wine.

A tradition pursued by his son Robert, first prize of clarinet at the conservatory of Paris. His talent and the permanent quest of perfection contributed to make of the company the reference and thus the world leader in the production of reeds. This will was also expressed about the vineyard. "My father began to develop and modernize the domain and to equip it with a winery to pass from the status of co-op provider to that of independent wine grower", Bernard Van Doren, Eugène's grandson and current manager of the company and the vineyard, explains. *et vignoble.*

### A double family dimension

Whereas the property developed thanks to the investments of the Van Doren family, another family contributed and continues to. Claude Audibert, manager of the domain since the end of the 70s, and his daughter Armeline, enologist who joined him in 2007, are essential too. "Short after his arrival, Claude wished to give another dimension to the domain which had only 7 ha of vines and therefore he

undertook to pull them out in the zones that did not suit in terms of quality. And whereas our family nurtured the ambition to produce their own wine, he was even more ambitious. By planting Merlot and Cabernet, he also asserted his interest for a Bordeaux character and tried to meet the expectations of Bernard Van Doren so that he could appreciate the wine he dreamt of", Sandrie De Matos, manager of the estate and in charge of the business development and marketing, tells.

In the meantime Bernard Van Doren acquired 12 ha of vineyards at Bormes-les-Mimosas and placed high demands on it. So, between 2010 and 2014, as the quality of the Cabernet was not up to his requirements, he decided not to market the cuvée *Brocard*.

### Touch the consumer

With a production of 40,000 bottles of which 60% of rosé and 25% of red wine, Domaine de l'Anglade is a small structure. Which does not prevent it from looking for buoyant markets like the luxury cruises in the Mediterranean Sea. "We supply some French chefs settled in Australia and some great restaurant in France. Just like Guy Savoy and Georges Blanc for which Fabrice Sommier, the head sommelier, chose our Merlot", Sandrie De Matos underlines.

"Here Bernard van Doren plays the most beautiful music, that of the vines and the terroir"

About the future, she evokes the development of the domain. "Increasing is something we think about. We are looking elsewhere to acquire another estate. But we could also consider a partnership with a young wine grower who wants to launch without having all the necessary means. This approach touches us a lot."

Bernard Van Doren concludes his meeting with Paolo Basso by giving away the state of mind of all the team who accompanies him at L'Anglade. "At the beginning, the domain could appear as a venture, but considering the work done, we can notice that it is not the case, quite the opposite. Here, we like touching the consumer with wines that stand witness to our sincerity."

JB

— [www.domainedelanglade.fr](http://www.domainedelanglade.fr) —



Vous êtes Unique

... Lui aussi

CHÂTEAU DU GALOUPET Saint Nicolas 83 250 La Londe les Maures FRANCE  
tel +33 (0) 4 94 66 40 07 fax +33 (0) 4 94 66 42 40 wines@galoupet.com www.galoupet.com

Galoupet Wines Collections

# Château du GALOUPET

## L'ŒNOTOURISME COMME AXE DE DÉVELOPPEMENT

Cru classé de Provence depuis 1955, ce domaine situé à flanc de coteau face à la mer, à l'écart de La Londe-les-Maures, est la propriété de la fondation Inlaks. Depuis ce printemps, la démarche viticole est associée à une politique d'accueil grâce à de très importants aménagements.

**E**N QUITTANT LA ROUTE du littoral qui relie Hyères à Bormes-les-Mimosas, on file entre les vignes jusqu'à la cave du Château du Galoupet. Un point dominant ouvert sur un superbe paysage avec au premier plan les salins et, à l'horizon, les îles de Porquerolles, Port-Cros et du Levant. Un environnement inoubliable pour un domaine référencé sur les cartes dès le siècle du Roi Soleil. « Mais à l'époque la vigne n'occupait pas une place aussi importante, ce n'est qu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle que le domaine de 172 ha d'un seul tenant a été pleinement orienté vers la viticulture », explique Patricia Poirié, la directrice adjointe de l'exploitation.

Une exploitation un peu particulière puisqu'elle est la propriété depuis plus de 40 ans d'une famille anglo-indienne, la famille Schivdasani, qui en a confié la gestion à la fondation Inlaks qu'elle a elle-même créée. Et dès le début elle a donné les moyens nécessaires à l'évolution qualitative de la production. Replantation quand c'était nécessaire, vendange entièrement triée et équipement technique de pointe adapté à la production de vin rosé qui reste largement majoritaire.

### Le rosé aujourd'hui, le rouge demain ?

La surface exploitée de 72 ha est protégée au Nord par un espace boisé qui accentue le caractère préservé voulu par les propriétaires. Ces 72 ha, dont 68 en appellation Côtes de Provence, constitue l'univers de Gilles Bascle, l'œnologue en poste depuis 14 ans. « Nous sommes attachés à la pratique d'une agriculture raisonnée, tant pour les vins en appellation que pour les vins de pays produits sur les 4 ha restants et destinés à notre société de négoce Galoupet Wines Collection. Notre gamme propose les trois couleurs.

« Nous sommes prêts à faire face à toute évolution, que ce soit de la mode, du climat, voire de la distribution commerciale »



Le blanc est à base de Rolle et Sémillon, le rosé associe Grenache, Cinsault, Syrah, Tibouren et Mourvèdre. Enfin, le rouge est constitué d'un assemblage de Syrah et Mourvèdre avec l'apport de Grenache de façon occasionnelle. Dans le choix de gestion du domaine, nous avons décidé de renouveler certaines parcelles avec du raisin noir. Il assure la production de rosé mais peut nous permettre de faire face à toute évolution, que ce soit de la mode, du climat voire de la distribution commerciale. Car pour nous, le rouge de Provence a un réel potentiel... »

Et s'il croit aussi fermement que les choses peuvent changer, c'est au fruit d'essais qualitatifs qu'il le doit, au même titre qu'à une réalité du marché. « Nos rouges sont très bien perçus à l'international. Nous nous sommes donc préparés pour aller plus loin. Ainsi, sur huit ans, nous avons réalisé un travail spécifique avec différents tonneliers et nous avons fini par trouver deux artisans, la tonnellerie Darnajou à Montagne et la tonnellerie Baron à Les Gonds. Ils répondent à nos exigences et nous permettent de conserver leur identité à nos vins rouges. » Pour les blancs, ils utilisent les barriques de la tonnellerie Magrenan, un artisan espagnol de la Rioja qui travaille des chênes français.

### Vaste espace de réception et bientôt hébergement

Et pendant que Paolo Basso débutait la dégustation, confirmant au passage le réel potentiel détecté dans les vins rouges, notamment grâce à l'apport de certains Mourvèdres plantés il y a plus de 60 ans, Patricia Poirié évoquait l'autre évolution du domaine. Celle qui rime avec œnotourisme. Il faut dire que Fernand Luciani, le directeur, en accord avec les propriétaires, a voulu mettre en valeur l'exceptionnel panorama qui s'étend au pied du château. « Nous venons d'achever la construction d'une salle de réception qui pourra accueillir 250 personnes ainsi que d'une vaste terrasse dont le revêtement a été spécialement adapté pour tempérer le site de stockage qui se trouve au-dessous. Un chantier qui a duré trois ans car il était tributaire du réaménagement de la cave. Le domaine est désormais doté d'un caveau de vente de 300 m<sup>2</sup> et de vastes bureaux pour

la partie administrative. On attend de ces investissements qu'ils nous fassent mieux connaître et animent le domaine autour d'événements ou de réceptions. Des animations artistiques sont également prévues. »

Tout cela en attendant une dernière phase de travaux qui permettra de proposer cinq chambres d'hôtes au domaine. Avec cette vue extraordinaire garantie, bien entendu !

JB

### CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO PAOLO BASSO COMMENTS

#### EMPREINTE

#### Côtes de Provence Rouge Cru Classé 100 % bois 2013

Boisé en surface, herbes aromatiques, poivre noir, graphite, encre, eucalyptus. Riche et structuré à l'attaque, évolution rapide, corps moyen, tanins fermes et astringents qui introduisent une finale délicate et marquée par une petite amertume.

Light woodiness, herbs, black pepper, flint, ink, eucalyptus. Rich and well-structured first taste, rapid development, medium body, firm and astringent tannins that intrude a delicate final taste marked by a hint of bitterness.

#### CÔTES DE PROVENCE

#### Cru Classé rosé – 2013

Joli nez expressif sur des notes de fruits tropicaux et d'agrumes : pamplemousse, ananas frais, fruit de la passion. Bouche bien fraîche et dynamique à l'attaque, évolution rapide sur un corps élancé et linéaire. Finale plus délicate avec rétroolfaction citrique, poivrée et une touche d'amertume.

Lovely expressive nose with notes of tropical fruits and citrus: grapefruit, fresh pineapple, passionfruit. Good vivid freshness at first taste, rapid development to a slender and linear body. More delicate finish with a citric retro-olfaction, peppery and with a hint of bitterness.

— [www.galoupet.com](http://www.galoupet.com) —

▼ Gilles Bascle et Patricia Poirié ont guidé la visite de l'exploitation proposée à Paolo Basso.



## DEVELOPS THANKS TO WINE TOURISM

Classed growth of Provence since 1955, this domain situated on a hillside in front of the sea, outside of La Londe-les-Maures, is the property of the Inlaks foundation. Since last spring, the wine-making approach is associated with a reception policy thanks to very important arrangements.

**A**FTER LEAVING the coastal road between Hyères and Bormes-les-Mimosas, you are led among the vines up to the cellar of Château du Galoupet. A dominant location overhanging a magnificent landscape with salt marshes in the foreground and, on the horizon, the Porquerolles, Port-Cros and Levant islands. An unforgettable environment for an estate registered on the maps since the Sun King century. "But at that time the vineyard did not have such an important place, only at the end of the XIX<sup>th</sup> century was the domain of 172 ha all in one piece completely dedicated to vine growing", Patricia Poirié, deputy manager of the estate, explains.

"We have just finished to build the reception room that can host 250 persons"

A little bit special exploitation because it is the property for more than 40 years of an Anglo-Indian family, the Schivdasanis, who entrusted the Inlaks foundation they created themselves with the management of the estate. And from the beginning it gave the necessary means to the qualitative evolution of the production. Replanting when it was necessary, entirely sorted out harvests and top-notch technical equipment adapted to the production of rosé wine that remains the large majority.

### Rosé today, red tomorrow?

The farmed surface of 72 ha is protected in the North by a forest that accentuates the preserved character wanted by the owners. These 72 ha, out of which 68 in the Côte de Provence appellation, compose Gilles Bascle's universe, enologist for 14 years. "We are attached to the practice of integrated farming, both for the appellation wines and for the local wines produced on the 4 remaining hectares and dedicated to our trade company Galoupet Wines Collection. Our range proposes three colours. The white is made of Rolle and Sémillon, the rosé associates Grenache, Cinsault,



▲ L'Exception de Galoupet, traditionnel method rosé.

Shiraz, Tibouren and Mourvèdre. Finally, the red is a blend of Shiraz and Mourvèdre added occasionally with some Grenache. In the choice of management of the estate, we decided to renew certain plots of land with black grape. This ensures the production of rosé but can enable us to face any evolution, whether it is the fashion, the climate, even the commercial distribution. Because for us, the Provence red has a real potential ..."

He owes his firm belief that things can change to trials on quality but also to the reality of the market. "Our red wines are very well received on the international market. We are thus ready to go further. So, in a eight-years time, we realized a specific work with various coopers and we eventually found two craftsmen, the Darnajou cooperage in Montagne and the Baron cooperage in Les Gonds. They meet our requirements and enable us to preserve the identity of our red wines." For the white wines, they use Magrenan barrels, a Spanish craftsman of La Rioja who works French oaks.

### A vast reception space and coming soon, accomodation

And while Paolo Basso began the tasting, confirming by the way the real potential detected in the red wines, especially thanks to the contribution of certain Mourvèdres planted more than 60 years ago, Patricia Poirié evoked the other evolution of the domain. The one that rhymes with wine tourism. It has to be said that Fernand Luciani, the director, in agreement with the owners, wanted to emphasize the exceptional panorama which extends at the foot of the chateau. "We have just finished the building of a reception hall that can welcome 250 people as well as a vast terrace whose covered has been especially designed to moderate the temperature of the storage site below. Works that lasted three years because it depended on the refitting of the cellar. The domain now has a cellar shop of 300 sqm and vast offices for the administrative part. We hope these investments will help us be better known and will liven up the domain thanks to events or receptions. Artistic events are also scheduled."

All of that while waiting for a last phase of works to be complemented and will enable to propose five guestrooms at the domain. With of course the extraordinary panorama!

JB

— [www.galoupet.com](http://www.galoupet.com) —

AU CŒUR DE LA PROVENCE,  
DÉCOUVREZ UN DOMAINE  
ET UN TERROIR D'EXCEPTION



# CHÂTEAU GASSIER

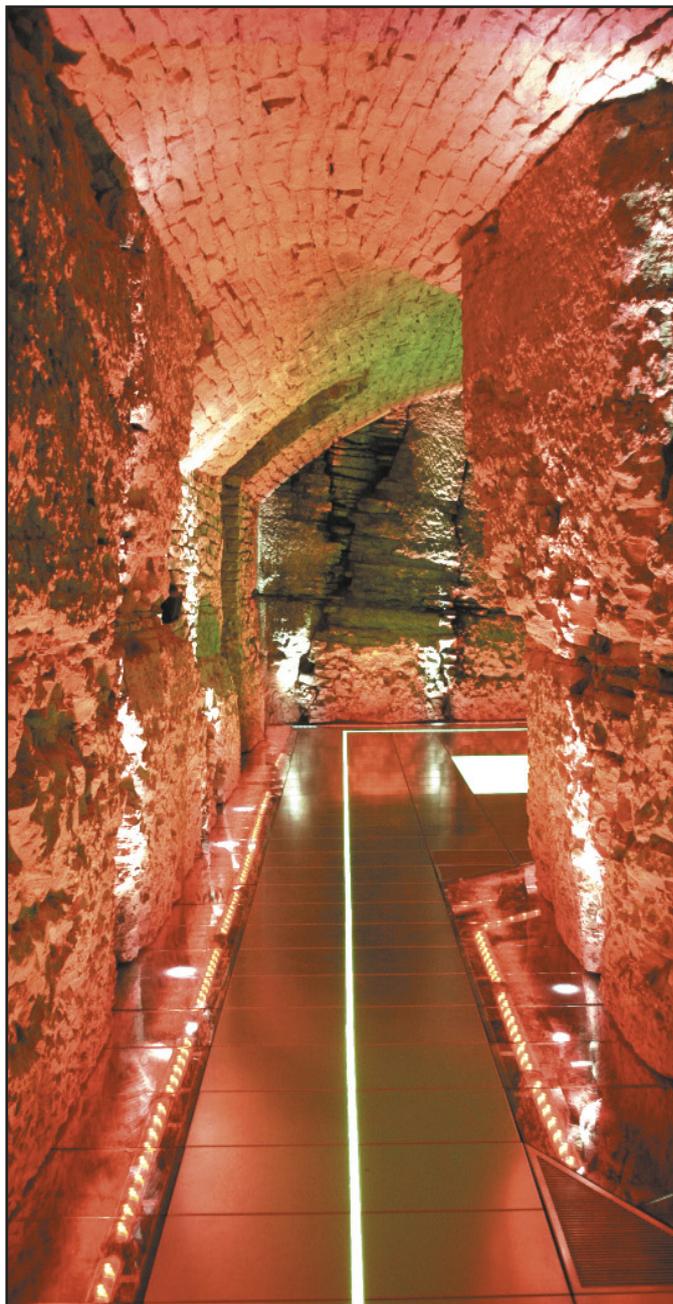
EN SAINTE-VICTOIRE



© P. Gaspard - 2016 / PHOTOS CHÂTEAU GASSIER

AOP CÔTES DE PROVENCE  
SAINTE-VICTOIRE  
13114 Puylobier. Tél. +33 (0)4 42 66 38 74  
[www.chateau-gassier.fr](http://www.chateau-gassier.fr)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX,  
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



## Domaine GROS Frère & Sœur

RICHEBOURG  
GRANDS-ÉCHEZEUX  
CLOS-VOUGEOT MUSIGNI  
ÉCHEZEUX  
VOSNE-ROMANÉE LES CHAUMES  
VOSNE-ROMANÉE 1ER CRU  
VOSNE-ROMANÉE  
BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS ROUGE  
BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS BLANC

6, rue des Grands Crus - 21700 VOSNE-ROMANÉE - FRANCE  
Tél. +33 (0) 380 61 12 43 - Fax. +33 (0) 380 61 34 05  
[www.domaine-gros-frere-et-soeur.fr](http://www.domaine-gros-frere-et-soeur.fr)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

# Château GASSIER

AVEC LA SAINTE-VICTOIRE POUR SOURCE D'INSPIRATION

▲ Château Gassier, entouré de vignes et de bois, s'inscrit dans le majestueux décor de la montagne Sainte-Victoire.

Domaine né en 1981 de la volonté d'Anthony Gassier et exploité ainsi jusqu'en 2004, il est désormais la propriété du groupe Advini. Si le vin rosé y est roi, la démarche environnementale et patrimoniale constitue aussi un axe de développement dans un décor majestueux.

« Si vous voulez vous situer dans le registre des vins de gastronomie, c'est très bien, vous y êtes ! » La phrase de Paolo Basso a claqué dans la très lumineuse salle de dégustation de Château Gassier. Olivier Souvelain, directeur général du domaine, et Georges Gassier, directeur d'exploitation, ont alors échangé un regard satisfait.

Mais bien avant de rendre ce verdict, le Meilleur Sommelier du Monde 2013 est parti à la découverte du vignoble qui s'étend sur 40 hectares, au pied de la montagne Sainte-Victoire. Un lieu rendu célèbre par le peintre Paul Cézanne qui puisa ici l'une de ses sources d'inspiration. Guidé par les deux hommes qui gèrent le domaine, il a emprunté le sentier des vignes. « Il permet à nos visiteurs d'aller au plus près de la réalité de l'exploitation », souligne Georges Gassier. Lui a justement suivi l'évolution de la propriété. « Je suis le représentant de la cinquième génération de vignerons. Pour la famille tout a débuté dans les Coteaux Varois et quand mon père, Anthony, a racheté ce vignoble en 1981, il a travaillé pendant quelques années sur les deux domaines. Puis il s'est concentré ici à partir de 1986. »

C'est lui qui a décidé, ensuite, de se rapprocher du groupe Jeanjean (devenu Advini en 2010) auquel il vendait du vin

en vrac. Le mariage a été consommé en 2004 et depuis cette date, Château Gassier a bénéficié d'investissements importants qui lui ont permis de poursuivre le développement qualitatif du vignoble.

## Respect du site et de l'environnement

Un travail sur la qualité des vins accompagné par une démarche commerciale qui a permis notamment de pousser les portes de nombreux restaurants gastronomiques. Gérald Passadat, chef du restaurant marseillais triplement étoilé 'Le petit Nice', est le dernier en date à avoir été séduit par l'un des rosés du domaine. La cuvée 946 dont il a choisi les millésimes 2012 et 2013. « C'est pour permettre à son sommelier de s'exprimer », souligne Olivier Souvelain. Il en profite pour expliquer l'origine de ce nom de cuvée. « 946, c'est l'altitude à laquelle est plantée la croix de Provence, sur la Saint-Victoire. Et pour nous, c'est le vin icône de la gamme. »

Un vin enraciné dans ce terroir et qui témoigne de la volonté de toute l'équipe de Château Gassier de s'inscrire dans une démarche environnementale et patrimoniale. Protéger l'environnement a commencé par la conversion vers l'agriculture biologique. Débutée en 2013, elle va permettre

▼ Olivier Souvelain et Georges Gassier ont guidé Paolo Basso sur le sentier des vignes.





▲ Paolo Basso a pu découvrir différents millésimes de la cuvée 946.

à la vendange 2016 d'être la première certifiée. C'est aussi s'impliquer dans le programme de protection des chauve-souris afin de faire revenir certaines espèces dans la région. L'entretien de prairies fleuries bénéficie aux papillons, des nichoirs ont été disposés pour les chouettes Athena, la plantation de haies, au détriment de rangées de vignes, a contribué au retour de petits rongeurs et d'oiseaux, et la création d'une mare temporaire contribue à ramener batraciens et reptiles sur la propriété.

« Si vous voulez vous situer dans le registre des vins de gastronomie, c'est très bien, vous y êtes ! »

Sur le plan du patrimoine, Château Gassier a établi un partenariat avec le Grand site Sainte-Victoire. « Nous sommes devenus l'un des mécènes de ce syndicat mixte et nous nous associons à nombre de ces actions. Grâce à notre forte présence à l'export, nous contribuons aussi à sa promotion puisque certains de nos vins associent l'appellation Côtes de Provence à celle de la dénomination de terroir Saint-Victoire. » Le témoignage d'une ancrage fort dans un terroir dont les vins ont su conquérir Paolo Basso.

JB

▼ Les explications techniques ont permis à Paolo Basso de mieux s'imprégner de l'esprit Château Gassier.



## CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO PAOLO BASSO COMMENTS

### Cuvée 946

#### Côtes de Provence Sainte-Victoire, rosé

Assemblage de notes boisées inusuelles pour un rosé : vanille, beurre, fruits rouges frais et poivre qui ressortent ensuite. Caractère assez flatteur. Très belle bouche riche et ronde, avec un milieu de bouche bien bâti, soutenu également par la complexité apportée par le fût, belle fraîcheur qui dynamise le palais et soutient la finale longue et savoureuse. La bouche est excellente et a du caractère.

A blend of woody notes unusual in a rosé: vanilla, butter, fresh red fruits and pepper that appear afterwards. Fairly flattering character. Beautiful rich and round palate, with a well-made mid-palate, also backed by the complexity provided by the barrel. Beautiful freshness that livens up the palate and underlines a long and savoury aftertaste. The palate is excellent and has a great character.

### Le Pas du Moine

#### Côtes de Provence Sainte-Victoire, rosé 2015

Le nez nécessite de l'aération. Poivre vert, ensuite fruits rouges mais toujours en arrière-plan. Belle bouche savoureuse et bien gourmande, belle structure élégante et sérieuse, finale assez longue soutenue par la fraîcheur de l'acidité.

The nose needs airing. Green peppercorn, then red fruits but still on the background. Beautiful savoury and very moreish palate. Lovely elegant and serious structure. Fairly long-lasting finish backed by the freshness of the acidity.

## INSPIRED BY SAINTE-VICTOIRE

Domain founded in 1981 by Anthony Gassier and run that way until 2004, it is from now on the property of the Advini group. If the rosé wine is the king here, the environmental and patrimonial approach also constitutes a development line in a majestic setting.



▲ These plots produce the 946 cuvée (9,000 bottles of rosé and 1,500 of white).

“IF YOU AIM at being in the register of gastronomic wines, well done, you managed to!” Paolo Basso's sentence resounded in the very bright tasting room of Château Gassier. Olivier Souvelain, managing director of the domain, and Georges Gassier, operations manager, then exchanged a satisfied look.

But before giving his verdict, the Best Sommelier of the World 2013 discovered the vineyard that stretches over 40 hectares at the foot of Mont Sainte-Victoire. A place celebrated by painter Paul Cézanne who found here one of his sources of inspiration. Guided by both men who manage the domain, he took the path among the vines. “It enables our visitors to get as close as possible to the reality of the running of the vineyard”, Georges Gassier underlines. He especially followed the evolution of the property. “I am the representative of the fifth generation of wine growers. For the family everything started in the Coteaux Varois and when my father, Anthony, acquired this vineyard in 1981, he worked for a few years on both domains. Then he concentrated here from 1986.”

He is the one who decided, then, to approach the Jeanjean group (become Advini in 2010) who he used to sell bulk wine to. The partnership has been agreed in 2004 and since then, Château Gassier benefited from important investments that enabled to pursue the qualitative development of the vineyard.

### Respect for the site and the environment

A work on the quality of the wines coupled with a commercial policy that enabled in particular to open the doors of numerous gastronomic restaurants. Gérald Passeda, chef of the triple-starred restaurant 'Le Petit Nice' in Marseille,

is the last one to have been seduced by one of the rosés of the estate, the cuvée 946 of which he chose the 2012 and 2013 vintage. “It is to enable his sommelier to express himself”, Olivier Souvelain says. And he explains the cuvée's name. “946 is the height at which the Croix de Provence is planted on Mont Saint-Victoire. And for us, it is the iconic wine of the range.”

A wine rooted in this terroir and that witnesses to the will of all the team of Château Gassier to implement an environmental and patrimonial approach. The protection of the environment began with the conversion into organic farming. Started in 2013, it will lead the 2016 vintage to be the first certified vintage. It also means getting involved in the protection of the bats in order to have certain species come back in the region. The maintenance of flowery meadows benefits to the butterflies, nest boxes were arranged for Athena owls, the planting of hedges instead of rows of vines contributed to the return of small rodents and birds, and the creation of a temporary pond contributes to the return of batrachians and reptiles on the property.

On the heritage side, Château Gassier established a partnership with 'Grand Site Sainte-Victoire'. “We became one of the patrons of this joint association and we join to numerous actions. Thanks to our strong international presence, we also contribute to its promotion because some of our wines associate the Côtes de Provence appellation to the name of the terroir Saint-Victoire.” The testimony of a strong anchoring in a terroir whose wines managed to capture Paolo Basso.

JB

— [www.chateau-gassier.fr](http://www.chateau-gassier.fr) —

# Château LÉOUBE

DE LA CARTE POSTALE À L'IMAGE DE MARQUE PRESTIGIEUSE



▲ Paolo Basso, Romain Ott, Eric Piroux

Propriété de Lord Bamford, le domaine s'étend sur près de 600 ha, entre collines boisées et littoral. Un terroir d'exception remis en valeur par étapes afin de produire des vins qui affirment caractère et potentiel.

**P**OUR BIEN S'IMPRÉGNER du décor de Château Léoube, il faut grimper jusqu'à la chapelle Saint-Georges posée au sommet d'une colline. Au Sud le bord de mer dévoile des plages cachées et abritées par le cap Bénat, au Nord les bois témoignent d'un espace naturel préservé. Et tout autour vignes et champs d'oliviers se partagent les terres exploitées.

« Château Léoube est un domaine de 560 ha. Il a la particularité de posséder une bande littorale qui s'étend sur près de 4 kilomètres, explique Romain Ott, directeur d'exploitation depuis 16 ans. Aujourd'hui nous avons 66 ha de vignes en production et 22 ha d'oliveraies. » Un environnement voulu par Anthony Bamford, un industriel britannique qui préside le groupe JCB, l'un des principaux constructeurs d'engins destinés aux travaux publics et à l'agriculture. « En 1997, au moment de l'acquisition auprès de la famille Aubert, Léoube ne produisait que du vin en vrac pour le négoce. Il n'y avait pas de travail de valorisation du vin, ni de réseau de commercialisation. Les premiers investissements ont donc porté sur le vignoble. Lord Bamford voulait produire des vins de qualité et ainsi donner une image forte de sa propriété. »

## Vin et huile d'olive symboles d'un art de vivre

Sélection des parcelles, travaux de terrassement, replantation et choix du palissage ont donc rythmé les années qui ont suivi pour aboutir, en 2000, au premier millésime répondant aux critères de qualité imposés. « Dans un premier temps, la vente s'est essentiellement organisée sur place dans un petit caveau. 12 000 hl de vins essentiellement produits sur les sols schisteux de la partie Nord du domaine qui culminent à une quinzaine de mètres au-dessus du niveau de la mer », explique encore Romain Ott.

« A Léoube, la volonté a toujours été de démontrer que l'image du rosé qui doit se boire vite est un peu erronée. Il peut au contraire justifier un peu de vieillissement, même si ce terme est très relatif. On peut donc attendre le mois de mai pour le mettre sur le marché et lui laisser un à deux ans pour continuer à s'exprimer », souligne Eric Piroux, le directeur commercial. Un choix qui s'inscrit dans la création d'une gamme de vins rosés qui représentent 80 % des 350 000 bouteilles produites sur le domaine. Des vins que Paolo Basso a pu déguster dans une pièce spécialement

aménagée à cet effet. Et pendant que le feu crépitait dans la cheminée, ses deux interlocuteurs ont également suscité sa curiosité en évoquant l'activité oléicole de Château Léoube. « Ce sont des cultures pas très différentes et ces deux produits sont également associés à une image de gastronomie et d'art de vivre », a insisté Romain Ott.

### Des cuvées pas anecdotiques du tout

Depuis 2010, la montée en puissance du domaine s'est traduite par la vente de la totalité de la production en bouteilles. « Nous nous sommes rapprochés de la clientèle CHR de façon très élargie car nous apprécions autant de voir nos vins servis dans les palaces que proposés par le propriétaire passionné d'un bar à vins. »



▲ L'indispensable explication technique s'est déroulée dans la vaste et très moderne cave du domaine.

Et si, ici aussi, le rosé est très largement majoritaire, une orientation se dessine en faveur du vin rouge grâce à un encépagement fait de Syrah, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon, Merlot et Cabernet Franc. Ce dernier cépage offre d'ailleurs la cuvée 'Collector de Léoube' qui rompt clairement avec la signature habituelle des vins rouge provençaux mais s'avère malheureusement confidentielle.

« Nous cherchons ainsi à nous démarquer en proposant quelque chose de pittoresque. »

Pour sa part Eric Piroux parle plutôt de cuvées anecdotiques en raison du nombre très limité de bouteilles. « Leur création constitue une bonne manière de ne pas s'endormir. Nous cherchons ainsi à nous démarquer en proposant quelque chose de pittoresque. C'est le cas également avec le rosé Côtes de Provence Terroir de La Londe qui va vers plus de finesse et se positionne sur le segment des rosés haut de gamme. Autre originalité, le Sparkling de Léoube, un rosé effervescent dont nous signons seulement 8.000 bouteilles et 600 magnums. »

Des vins qui, comme tous ceux produits sur le domaine bénéficient du label Ecocert. Une orientation qui sera maintenue pour les nouvelles plantations, tant pour la vigne dont la surface exploitée atteindra rapidement 73 ha que pour l'olive qui fait également l'objet d'un programme de développement très important.

JB



▲ Romain Ott, Eric Piroux et Paolo Basso ont partagé leurs impressions de dégustation à chaud.

### CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO PAOLO BASSO COMMENTS

#### LE SECRET DE LÉOUBE

AOP Côtes de Provence, rosé – 2015

Groseilles, bonbon aux framboises, floral. Belle structure dynamique et relevée par de jolies saveurs, corps de belle structure, finale savoureuse et plaisante qui apporte beaucoup de satisfaction.

Redcurrants, raspberry candy, floral. Beautiful vivid structure and enhanced by lovely flavours, well-structured body, savoury and pleasant finish that provides much satisfaction.

#### CHÂTEAU LÉOUBE

blanc, AOP Côtes de Provence – 2015

Nez tropical, avec des notes fumées, pamplemousse, floral. Bouche savoureuse et fraîche, corps moyen. Belle structure et un caractère immédiat bien que sérieux. Finale discrète avec une petite touche d'amertume et une légère astringence plaisante.

Tropical nose with smoky notes, grapefruit, floral. Savoury and fresh palate, medium body. Beautiful structure and immediate but serious character. Discreet finish with a hint of bitterness and a light pleasant astringency.

— [www.chateauléoube.com](http://www.chateauléoube.com) —



▲ Les vins rouges font l'objet de beaucoup d'attention et notamment d'un élevage très bien maîtrisé.

C h â t e a u  
**Léoube**

+

B

ORGANIC ARTISAN  
BY THE SEA

VIN BIOLOGIQUE  
DU BORD DE  
MER

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A SAVOURER AVEC MODÉRATION



BORMES LES MIMOSAS • [www.chateauléoube.com](http://www.chateauléoube.com)



## FROM THE POSTCARD TO THE PRESTIGIOUS BRAND IMAGE

Property of Lord Bamford, the domain extends over nearly 600 ha between woody hills and the coast. An exceptional terroir improved step by step in order to produce wines that assert character and potential.

**T**O CATCH the setting of Château Léoube, one has to climb up to the Saint-Georges chapel built at the top of a hill. In the South the seaside reveals beaches hidden and sheltered by Cape Bénat, in the North the forests testify to a protected natural area. And all around, vineyards and olive groves share the farmed lands.

"Château Léoube is a domain of 560 ha. It has the particularity to have a coastal strip that stretches over about 4 kilometers, Romain Ott, director of the exploitation for 16 years, explains. Today we have 66 ha of vines in production and 22 ha of olive groves." An environment wanted by Anthony Bamford, a British industrialist who chairs the group JCB, one of the main manufacturers of machines intended to public works and for agriculture. "In 1997, when the Aubert family sold, Léoube produced only bulk wine for the trade. There was no work of valuing the wine nor distribution network. The first investments thus concerned the vineyard. Lord Bamford wanted to produce quality wines and thus show a strong image of his property."

### Wine and olive oil as symbols of lifestyle

Plot selection, excavation works, replanting and choice of the trellis thus gave rhythm to the years that followed and that ended in 2000 with the first vintage that met the criteria of quality he set. "As a first step, the sales essentially organised on site in a small cellar. 12,000 hl of wine essentially produced on the slaty grounds of the Northern part of the estate which peak at about fifteen meters above sea level", Romain Ott explains further.

"At Léoube, the will has always been to demonstrate that the image of the rosé that has to be drunk soon is a bit wrong. On the contrary it can benefit from a bit of ageing, although the word is very relative. We can thus wait until May to market it and give it one or two years to continue to express itself", sales manager Eric Piroux underlines. A choice that is in keeping with the creation of a range of rosé wines that represent 80% of the 350,000 bottles produced at the estate. Wines that Paolo Basso could taste in a room specially fitted out.

And while the fire crackled in the hearth, his two interlocutors also aroused his curiosity by evoking the olive growing activity of Château Léoube. "These are not very different cultures and both products are associated to an image of gastronomy and lifestyle", Romain Ott stressed on.

### Not that anecdotal cuvées

Since 2010, the important increase of the domain was translated in the sale of all of the bottles produced. "We got closer to the HORECA at a large degree as we appreciate to see our wines served in the luxury places as much as by the enthusiast owner of a wine bar."

And although, here also, rosé wine is the large majority, an orientation is taking shape in favour of red wine thanks to the planting of Shiraz, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon, Merlot and Cabernet Franc. By the way the

latter offers the *cuvée Collector de Léoube* that clearly breaks with the usual signature of Provençal red wines but which is unfortunately confidential.

As for Eric Piroux, he rather speaks about anecdotal cuvées because of the very limited number of bottles. "Their creation is a good way to prevent us from resting on our laurels. We thus try to stand out by proposing something picturesque. It is also the case with the Côtes de Provence

rosé *Terroir de La Londe* that tends to more finesse and positions on the high-end rosé segment. Other originality, *Sparkling de Léoube*, an sparkling rosé with only 8,000 bottles and 600 magnums."

Wines that, like all of those produced on the domain, benefit from the Ecocert label. An orientation that will be maintained for the new plantations, both for the

vines whose farmed surface area will soon reach 73 ha, than for the olives which is also submitted to a very important development programme.

JB

"We make wine and olive oil,  
both have a close link  
with gastronomy and lifestyle"



— [www.chateauléoube.com](http://www.chateauléoube.com) —

LE VIN RIVAGE  
domaines-ott.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

# Clos MIREILLE - Domaine OTT

## UN GRAND TÉMOIN DE L'HISTOIRE DU VIN EN PROVENCE



▲ Sur la terrasse du Clos Mireille, Jean-François Ott, Paolo Basso et Christian Ott ont pu échanger sur les enseignements tirés de cette dégustation.

Il y a des noms qui claquent comme des symboles et celui de la famille Ott est étroitement associé à l'image de vins de Provence de grande qualité, mis à l'honneur sur les plus belles tables de France et d'ailleurs. Et cette image n'est pas due seulement à la création d'une bouteille originale.

**E**N EFFET, quand il découvre ce coin de France au bord de la Méditerranée en 1896, l'Alsacien Marcel Ott tombe sous le charme. Ici, au fil des années, il va replanter la vigne et chercher à privilégier la qualité au détriment de la quantité. Exigence qui est toujours de mise, 120 ans après son arrivée en Provence, comme peuvent en témoigner tous ces descendants, qu'ils soient ou non encore concernés par la vie des différentes exploitations.

Car le vignoble Ott, ainsi qu'ont pu le rappeler à Paolo Basso, Christian Ott et son cousin germain Jean-François Ott, s'organise autour de trois sites. Le Château de Selle, tout près de Taradeau, a constitué la première acquisition du fondateur de cette dynastie de vignerons en 1912. Puis il y a eu le Clos Mireille, à La Londe-les-Maures, acheté dans les années 1930 et enfin le Château Romassan, à Bandol, qui a intégré le patrimoine familial en 1956. « Trois domaines où nous sommes présents quasiment chaque jour, car depuis 2008 nous partageons les responsabilités, ce qui fait notre force », expliquent les arrières petits-enfants de Marcel Ott.



▲ De 1986 à 2014 en passant par 2007, Paolo Basso a pu déguster quelques-uns des millésimes marquants des Domaines Ott.

Ce nom que beaucoup pourraient assimiler à une marque révèle des vins aux caractères très différents. « Domaines Ott constitue une image forte, mais nous privilégions la découverte de nos vins au travers des terroirs dont ils sont les fruits. »

### Politique de développement

Des orientations que le rachat des trois vignobles par le groupe Louis Roederer en 2004 n'a pas remis en question. « En 2004, au moment du passage de témoin entre deux générations, la succession est devenue complexe tant la famille a grandi. Ce choix nous a semblé être le plus cohérent car à la base ce sont des gens du vin et ensemble nous avons un vrai discours de vignerons. Aujourd'hui, on se voit peu et nous avons conservé une bonne part d'indépendance. De notre côté, nous nous sommes concentrés sur notre métier de base et grâce à la structure du groupe, nous profitons de leur réseau de distribution. »

Avec des exportations qui représentent 45 % de la production (870 000 bouteilles en 2015), Domaines Ott est très présent à l'international, notamment les Etats-Unis, la première destination de ces fameuses bouteilles imaginées par Marcel Ott. « En France, la région PACA constitue notre marché de référence. De Monaco à Marseille, c'est la vitrine d'une histoire qui a commencé ici. »

### « Des vins sur lesquels nous engageons clairement notre nom »

Parallèlement aux gammes des trois domaines, les deux cousins ont développé la marque 'By Ott', des vins sous l'appellation Côtes de Provence, tout comme ceux produits au Château de Selle et au Clos Mireille, issus pour moitié de leurs propres vignes et pour l'autre moitié de deux vignerons partenaires.

Une politique de développement qui s'est traduite en 2014 par l'acquisition de deux domaines représentant 70 ha de vignes. L'un, à Bandol, est rattaché au Château Romassan, et l'autre en Côtes de Provence est exploité en parallèle avec Château de Selle.

▼ Derrière cette porte, les vins du Clos Mireille attendent leur mise en bouteilles et leur départ vers les quatre coins du monde.



▼ Au début du printemps, ce sont les pâquerettes qui prennent possession des vignes du Clos Mireille.



### CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO PAOLO BASSO COMMENTS

#### BY.OTT

##### AOP Côtes de Provence 2015

Eau-de-vie de mirabelles, fraises, épices. Riche et volumineux, bien structuré, gras et savoureux. Finale longue très plaisante et de caractère sans aucune amertume. Excellent compte tenu du fait qu'il est produit avec les seconds vins.

Mirabelle plum brandy, strawberries, spices. Rich and voluminous, well-structured, fat and savoury. Very pleasant long finish with character and no bitterness. Excellent, all the more it is made with the second wines.

#### CLOS MIREILLE

##### AOP Côtes de Provence - Blanc Cru Classé 2015

Très joli nez aromatique, pommes aux fours, herbes aromatiques, papaye. Riche, volumineux, savoureux et gourmand, de corps et goûteux. Belle finale longue et intense. Très beau vin, presque étonnant.

Excellent aromatic nose, oven-baked apples, aromatic herbs, papaya. Rich, voluminous, savoury and moreish, full bodied and tasty. Beautiful long and intense final. A very good wine, nearly surprising.

— [www.domaines-ott.com](http://www.domaines-ott.com) —

Des travaux concernant également les structures de vinification. Les travaux entrepris dans la cave du Château de Selle s'achèveront cet été, juste avant les vendanges. Le Château Romassan sera ensuite concerné par une cure de rajeunissement identique. On peut avoir une longue histoire et penser encore à se construire un avenir.

JB

## A GREAT WITNESS TO THE HISTORY OF THE PROVENCE WINES

There are names that sound like symbols and the Ott family's is closely associated to the high-quality Provence wines, set in honour on the gastronomic tables in France and abroad. And this image is not only due to the creation of an original bottle.

**I**NDEED, when he discovers this place of France on the Mediterranean sea-side in 1896, Alsatian Marcel Ott falls under the charm. Here, over the years, he replanted the vineyard and tried to favour quality instead of quantity. A requirement still up to date, 120 years after his arrival in Provence, which his descendants can testify, whether they are still concerned or not by the life of various estates.

Because the Ott vineyard, as Paolo Basso is reminded by Christian Ott and his cousin Jean-François Ott, is organised over three sites. Le Château de Selle, very close to Taradeau, was the first acquisition of the founder of this dynasty of wine growers in 1912. Then there was Clos Mireille, in La Londe-les-Maures, bought in the 30s and finally Château Romassan in Bandol that integrated the family heritage in 1956. "Three domains where we are present almost everyday, because since 2008 we share the responsibilities which makes our strength", Marcel Ott's great-grandchildren explain.

This name that many people could assimilate to a brand reveals wines with very different characters. "Domaines Ott represents a strong image, but we favour the discovery of our wines through the terroirs they stem from."

### Development policy

Orientations that the buying of the three vineyards by the Louis Roederer group in 2004 did not reassess. "In 2004, at the time of the transition between two generations, the succession became complex as the family had grown a lot. This choice seemed the most coherent because they essentially are people of the wine world and together we had a real wine growers speech. Today, we see each other little and we kept a good part of independence. On our side, we concentrated on our basic job and thanks to the structure of the group, we take advantage of their distribution network."

With exports that represent 45% of the production (870,000 bottles in 2015), Domaines Ott is very present on the international level, especially in the United States, the first destination of these famous bottles imagined by Marcel Ott. "In France, the Provence-Alpes-Côte d'Azur region is our reference market. From Monaco to Marseille, it is the showcase of a history that began here."



▲ L'histoire de la famille Ott en Provence c'est aussi celle d'une bouteille bien particulière imaginée par Marcel Ott. Christian et Jean-François en ont expliqué l'origine à Paolo Basso.

### "Wines on which we clearly engage our name"

In addition to the ranges of the three domains, both cousins developed the 'By Ott' brand, wines with the Côtes de Provence appellation, just like those that were produced in Château de Selle and in Clos Mireille, stemming half from their own vineyards and half from two partner wine growers.

A development policy that was translated in 2014 by the acquisition of two domains representing 70 ha of vines. The one, in Bandol, is attached to Château Romassan, and the other one in Côtes de Provence is exploited in parallel with Château de Selle.

Works also concern the wine making premises. The works undertaken in the cellar of Château de Selle will be finished this summer, just before the harvest. Château Romassan will then be concerned by a rejuvenation process. One can have a long history and still be thinking about building a future.

JB

— [www.domaines-ott.com](http://www.domaines-ott.com) —



**CHÂTEAU  
DE  
POURCIEUX**  
Côtes de Provence  
Sainte-Victoire

Michel d'Espagnët  
Maître Vigneron

83 470 Pourcieux - France  
Tél. : +33 (0) 494 597 890  
Fax : +33 (0) 494 593 246  
www.chateau-de-pourcieux.com

ANNO DOMINI 1519

*Château du Cèdre*

CAHORS



**Château du Cèdre**  
16.5/20 au Guide des Meilleurs Vins à moins de  
20 euros de la Revue des Vins de France 2014

**Le Cèdre**  
4 « BD » au Guide Bettane & Desseauve  
des vins de France 2014



**Pascal & Jean-Marc Verhaeghe**  
Vire-sur-Lot - 46700 Puy L'Evêque  
Tél. 05 65 36 53 87 - [www.chateauducedre.com](http://www.chateauducedre.com)



*Ouverture du lundi au samedi de 09h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00*

# Château de POURCIEUX

## L'HISTOIRE S'ÉCRIT AVEC UN BEL AVENIR

Michel d'Espagnet et son fils Rémi prolongent l'aventure viticole d'un domaine né en 1760. Dans un an, une cave toute neuve leur permettra de poursuivre leur travail dans des conditions optimales.

**I**L Y A TRENTE ANS, Michel d'Espagnet tournait le dos à sa première carrière professionnelle. Finie la recherche d'uranium au Niger, bonjour la vie rythmée par les saisons dans les vignes avec le massif de la Sainte-Victoire pour décor. « Le château de Pourcieux, construit dans les années 1760 par la famille Pazery de Thorame, a toujours été marqué par la viticulture. Deux cuves de 350 et 500 hl intégrées aux fondations du bâtiment en témoignent. C'est par le jeu des mariages que nous nous sommes retrouvés à la tête de ce domaine qui compte aujourd'hui 35 hectares de terres cultivables dont 26 avec des vignes en production et 250 hectares de bois. »

Pendant longtemps, toutefois, la priorité était donnée à l'élevage et à la production de charbon de bois, la viticulture ne constituant qu'un complément. Marc d'Espagnet, le père de Michel, a donc produit du vin, comme ses ancêtres, mais sans jamais vraiment chercher à lui donner une identité forte. « Il faisait du rosé en suivant la mode et vendait tout

en camion-citerne. Ensuite, il était mis en bouteilles sous l'étiquette Château de Pourcieux. Il n'était pas valorisé et c'est ce que j'ai voulu changer à mon retour en France en 1986. Je n'avais qu'une idée en tête : mettre moi-même mon vin en bouteilles et partir sur les routes pour le vendre. Et c'est ce que j'ai fait », explique le vigneron dont le château est planté au cœur du village de Pourcieux.

### Le rosé a conquis les USA et Paris !

Une démarche qui lui a permis d'en finir avec la vente en vrac en 1995. Désireux aussi de toucher les marchés à l'exportation, Michel d'Espagnet a forcé quelques portes en Europe. « Tout a basculé en 1992. Pour la première fois, j'ai eu l'opportunité d'expédier aux USA une palette de vins de chaque couleur. Une commande presque ridicule mais les choses ont vite évolué et aujourd'hui ce sont 70 % de la production de vin rosé qui partent aux Etats-Unis. »



▼ Michel d'Espagnet a accueilli Paolo Basso sur la terrasse du château de Pourcieux.



Si le rosé représente 150 000 bouteilles, cette production se décompose en deux cuvées. Celle pour le marché français a remporté une médaille de bronze au Concours Général Agricole 2016 et celle destinée aux USA a été parée d'or. A ce volume s'ajoutent 5 000 bouteilles de rouge et 1 300 de blanc. Des vins réunis sous l'appellation Côtes de Provence et la dénomination régionale Sainte-Victoire que Paolo Basso a pu déguster et apprécier dans l'un des salons du château où le feu crépitait dans la cheminée.

### Un nouveau départ en 2017

S'il est ainsi chargé d'histoire, le domaine est aussi résolument tourné vers l'avenir. Une nouvelle cave verra le jour en 2017 au cœur même du vignoble. Un investissement d'un million d'euros. « On repartira de zéro dans un bâtiment beaucoup plus adapté et nous ne récupérerons rien de l'ancien matériel et nous serons à la pointe avec des cuves inox superposées et la maîtrise des températures avec des circuits froid et chaud et l'apport de l'azote et du gaz carbonique. Dans le même temps, nous étudions la possibilité d'étendre notre vignoble sur une colline actuellement boisée. Cependant, nous pensons que ces parcelles très caillouteuses et en coteaux conviendront mieux à la production de vin rouge que de vin rosé », souligne encore Michel d'Espagnat.

« Je voulais mettre moi-même mon vin en bouteilles et partir sur les routes pour le vendre »

Rémi, son fils âgé de 25 ans, a choisi lui aussi de travailler sur le domaine. « Je laisse l'administratif à mon père. Moi, je préfère m'investir dans la technique et le travail de la vigne. L'avenir, je le vois de façon très sereine. Je sais qu'il va continuer à se développer. Nous avons la possibilité de gagner 15 hectares de surface de production dans une zone de garrigue. Cela se fera à notre rythme. » Et il retourne aussitôt suivre la mise en bouteilles de quelques milliers de flacons qui vont partir aux USA.

L'emouteillage à façon, c'est l'autre activité de la famille qui a choisi d'investir dans un camion équipé d'une chaîne ultra-moderne. Un véhicule qui sillonne la région et répond aux besoins des vigneron provençaux.

JB

### CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO PAOLO BASSO COMMENTS

#### CHÂTEAU DE POURCIEUX Côtes de Provence rosé, 2015

Nez subtile sur des notes d'agrumes, de cire d'abeille, de feuille de tilleul, de cerises rouges. Souple et assez chaud avec une touche acidulée qui apporte de la fraîcheur, corps moyen. Un caractère généreux et une finale soutenue par la fraîcheur et une touche d'amertume et poivrée.

Subtle nose with notes of citrus, beeswax, lime tree leaves, red cherries. Supple and quite warm with a tangy note that provides freshness, a medium body. A generous character and a finish underlined by freshness and a bitter and peppery shade.

#### CHÂTEAU DE POURCIEUX Côtes de Provence blanc, 2015 (*vermentino*)

Nez ouvert et assez aromatique sur des notes de bonbon à l'ananas, kiwi. Plaisant avec une structure élancée, belle fraîcheur, finale un peu courte sur des notes poivrées.

Open and fairly aromatic nose with aromas of pineapple candy and kiwi. Pleasant with a slender structure, a lovely freshness, a bit short in the finish with peppery notes.

— [www.chateau-de-pourcieux.com](http://www.chateau-de-pourcieux.com) —

- ▶ Michel d'Espagnat et son fil Rémi ont permis au Meilleur Sommelier du Monde de déguster les vins du domaine.
- ▼ Un blanc, un rosé et deux rouges étaient au programme de la dégustation de Paolo Basso.



## HISTORY WITH A BRIGHT FUTURE

Michel d'Espagnet and his son Rémi extend the wine-making adventure of a domain founded in 1760. Within a year a brand new cellar will enable them to pursue their work in optimal conditions.

**T**HIRTY years ago, Michel d'Espagnet turned his back on his first professional career. Goodbye the search for uranium in Niger, hello life at the rhythm of the seasons in the vineyard with Mount Sainte-Victoire in the setting. "Château de Pourcieux, built in the 1760s by the Pazery de Thorame family, has always been marked by vine growing. Two tanks of 350 and 500 hl integrated into the foundations of the building evidence it. Thanks to a series of weddings we arrived at the head of this domain that totals 35 hectares of arable lands out of which 26 with vines in production, and 250 hectares of forests."

For a long time however the priority was given to stock-breeding and the production of charcoal, vine growing was only a complement. Marc d'Espagnet, Michel's father, thus produced some wine, like his ancestors, but without ever really trying to give it a strong identity. "He used to make some rosé by following the fashion and sold everything in bulk. Then it was bottled with the label Château de Pourcieux. It was not valued and it is what I wanted to change after my return in France in 1986. I had only one idea in my mind: bottle myself my wine and go on roads to sell it. And it is what I did", the wine grower whose château is established at the heart of the village of Pourcieux says.

### His rosé conquered the United States and Paris!

An approach that enabled him to finish with the bulk sales in 1995. Also willing to export, Michel d'Espagnet forced some doors in Europe. "Everything dramatically changed in 1992. For the first time, I had the opportunity to send a pallet of wines of each colour to the USA. An almost ridiculous order but things swiftly evolved and today I ship 70% of the production of rosé wine to the United States."

The rosé represents 150,000 bottles and consists of two cuvées. The one for the French market won a bronze medal in the Concours Général Agricole 2016 and that intended



▲ Rémi d'Espagnet assure les dernières vérifications au bout de la chaîne d'embouteillage du rosé destiné aux Etats-Unis.

"70% of the production of rosé wine leaves for the United States"

for the USA was adorned with gold. To this volume are added 5,000 bottles of red wine and 1,300 of white. Wines gathered under the Côte de Provence appellation and the regional denomination Sainte-Victoire that Paolo Basso could taste and appreciate in one of the lounges of the château where the fire crackled in the hearth.

### A new start in 2017

Full of history, the domain is also resolutely forward-looking. A new cellar will be erected in 2017 at the very heart of the vineyard. A one-million euro investment. "We will start all over in a much more adapted building and we will not take over anything of the former material, and we will be at the cutting edge with superimposed stainless steel tanks and the control of temperatures with cold and hot circuits and the contribution of nitrogen and carbon dioxide. At the same time, we are studying the possibility of extending our vineyard on a hill currently covered with forests. However, we think that these very rocky plots of land on hillsides will be more suitable to red wine than rosé", Michel d'Espagnet underlines.

Rémi, his 25-year-old son, chose to work on the domain too. "I let the administrative part to my father. I prefer to commit myself in the technique and the work of the vineyard. I consider the future serenely. I know that it is going to continue to develop. We have the possibility to gain 15 hectares of production surface area in a zone covered with scrubland. It will all be done at our pace." And he immediately returns to follow the bottling of a few thousands of bottles that are going to leave to the USA.

Contract bottling is the other activity of the family that chose to invest in a truck equipped with an ultra modern chain. A vehicle that crisscrosses the region and meets the needs of Provençal wine growers.

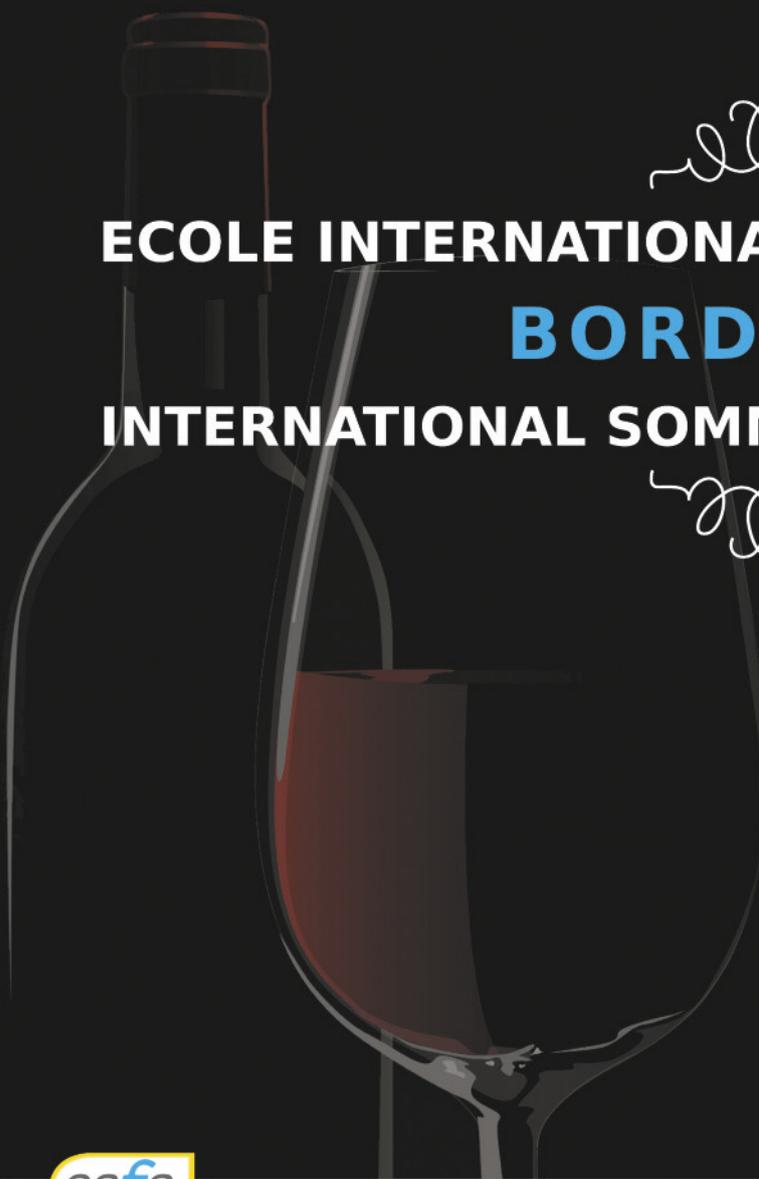
JB

— [www.chateau-de-pourcieux.com](http://www.chateau-de-pourcieux.com) —



**ECOLE INTERNATIONALE DE SOMMELLERIE**  
**BORDEAUX**

**INTERNATIONAL SOMMELIER WINE SCHOOL**



108, Quai des Chartrons  
33 000 BORDEAUX  
Tél. : 05 57 87 64 92  
cafa@cafa-formations.com



[www.cafa-formations.com](http://www.cafa-formations.com)  
[www.cafawine.com](http://www.cafawine.com)



# Château ROMANIN

## L'EXPÉRIENCE AU SERVICE D'UNE NOUVELLE AVENTURE

Anne-Marie et Jean-Louis Charmolüe ont de l'énergie à revendre. Après la vente de Château Montrose, Second Grand Cru Classé de Saint-Estèphe, ils ne sont pas restés inactifs longtemps. Et désormais, c'est près des Baux-de-Provence qu'ils entretiennent leur soif d'entreprendre.

**A**DOSSÉE aux falaises calcaires qui portent encore quelques pans de murs des anciennes fortifications, le domaine Château Romanin est inscrit dans l'histoire viticole de la partie Nord des Alpilles. Les Grecs les premiers y ont exploité des vignes, tradition perpétuée par les Romains puis, plus tard, Raymond de Gantelme qui fit bâtir le château en tenant compte de la cartographie du ciel et du passage des solstices d'hiver et d'été.

Pourtant, le temps et son usure ont presque conduit à l'oubli du caractère de ce terroir. Et ce n'est qu'en 1988 que le vignoble, tel qu'il est implanté aujourd'hui, a repris vie. Une renaissance placée sous le signe de la biodynamie et de l'agronomie. Un lieu qui a suscité la curiosité quand l'architecte Serge Hennemann se lance dans la construction d'un chai inspiré des cathédrales gothiques...

Ce lieu unique, Anne-Marie et Jean-Louis Charmolüe en sont tombés sous le charme. « En 2006, nous étions dans la phase de concrétisation de la vente de Château Montrose et nous commençons à nous interroger sur l'avenir. Mon banquier m'a glissé alors le dossier de Romanin. J'avais alors une petite envie de Sud et si la première visite m'a laissé un peu perplexe, j'ai finalement été conquis par cette propriété atypique », explique le propriétaire.

### Les conseils de Denis Dubourdieu

L'esprit d'entreprise et le dynamisme qui caractérisent le couple ont fait pencher la balance en faveur du rachat et d'une installation dans la demeure qui, entre vigne et olive, accompagne le domaine. « Mais nous avons dû faire face à de nombreuses urgences et aujourd'hui encore, tout n'est pas terminé. Nous avons commencé par améliorer le vignoble. Dans les vieilles vignes, il manquait 50 à 60 % de pieds en raison du manque d'entretien depuis trois ans. Notre effort a porté également sur le travail en cave, tant au niveau de la vinification que de l'élevage. »

Et pour cela, rien ne vaut les conseils d'un ami, en l'occurrence Denis Dubourdieu, « un Bordelais, bien entendu ! », sourit Jean-Louis Charmolüe. « Il nous a permis de gagner beaucoup de temps ! » A leurs côtés, les propriétaires peuvent compter aussi sur l'expérience d'Eduardo Pincheira, un Chilien (œnologue et ingénieur agronome), venu en France afin de s'imprégner de la tradition viticole. Enfin Franck Bréau, œnologue également et directeur d'exploitation, est plus orienté sur le caractère commercial.





« La première visite m'a laissé un peu perplexe, j'ai finalement été conquis par cette propriété atypique »

▲ Paolo Basso a pu partager ses impressions avec Jean-Louis et Anne-Marie Charmolüe avant le déjeuner pris à leur table.

## Une nouvelle cuverie pour les vins rouges

Ces deux techniciens ont aidé le couple à mieux cerner la réalité du domaine. « Nous avons bien évolué mais rien n'est fini. Nous avons entrepris des travaux de réorganisation dans la cuverie existante afin de mieux identifier les terroirs et les micro-climats. Cela a pour but de gagner en précision au niveau des assemblages et d'être plus pertinents dans nos choix. Par ailleurs, une nouvelle cuverie destinée aux vins rouges est en cours de construction. Elle sera opérationnelle pour la récolte 2016. Cette extension nous permettra d'être plus réactifs en période de vendange, notamment sur la maîtrise des températures. »

Paolo Basso a pu d'ailleurs apprécier l'évolution avec une verticale de rouge de 2007 à 2015. Evolution dans la forme, la bouteille s'est un peu éloignée du caractère bordelais, autant que dans la qualité qui n'a cessé d'évoluer positivement.



▲ Le chai de Château Romanin signé par l'architecte Serge Hennemann est inspiré d'une cathédrale gothique. Photo Lionel Moulet.

## CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO PAOLO BASSO COMMENTS

### CHÂTEAU ROMANIN

#### AOP Les Baux de Provence, rouge, 2009

Nez toujours marqué par la jeunesse, fumé, un joli fruité, fruits rouges. Bouche riche et structurée, toujours sur la jeunesse et le caractère fougueux, tanins fermes et compacts, finale longue et intense. Un vin jeune qui doit encore attendre 3-4 ans pour s'épanouir.

Nose still marked by the youth, smoky, with a lovely fruitiness, red fruits. Rich and well-structured palate, still young and with an impetuous character, firm and compact tannins, long and intense finish. A still young wine that needs 3 to 4 years more to bloom.

#### AOP Les Baux de Provence, rouge, 2010

Fruité frais et friand, encre et goudron, poivre, avec une pointe de réduction. Juteux et structuré avec une force discrète et de l'élégance, un milieu de bouche savoureux, des tanins enrobés, une finale longue et savoureuse.

A fresh and moreish fruitiness, ink and tar, pepper, with a hint of reduction. Juicy and well-structured with a discreet strength and elegance, a savoury mid-palate, coated tannins, a long and savoury finish.

— [www.romanin.com](http://www.romanin.com) —

Car ici, le vin rouge a toujours été l'image de marque du domaine. Avec 45 % de la production, il est toujours dominant mais suivi de près par le rosé (40 %, « c'est la logique économique ») et le blanc 15 %. Des vins déjà bien présents sur le marché européen. Mais pas question de s'arrêter là. Les USA, l'Australie et l'Asie sont les prochains objectifs de ces infatigables propriétaires.

Etat d'esprit que résume avec humour Anne-Marie Charmolüe. « Ce n'est pas dans notre nature de nous laisser aller. On s'est tellement investi à Montrose qu'on ne pouvait pas rester sans rien faire. Et plutôt que mal vieillir là-bas, il valait mieux changer et rebondir ici ! »

JB



## EXPERIENCE FOR A NEW ADVENTURE

Anne-Marie and Jean-Louis Charmolüe have energy to spare. After they sold Château Montrose, Second Classed Grand Cru of Saint-Estèphe, they did not stand still for long. And now they nurture their thirst for undertaking.

**B**ACKING AGAINST the limestone cliffs that still support wall sections of the ancient fortifications, Château Romanin is part of the viticultural history of the North of the Alpilles region. The Greeks were the first to grow wines, a tradition continued by the Romans, then later by Raymond de Gantelme who built the château according to the sky map and the passage of the winter and summer solstices.

Yet the test of time nearly led the character of this terroir to be forgotten. And only in 1988 did the vineyard, as it is established nowadays, revive. A renewal placed under the sign of biodynamics and agronomy. A place that aroused curiosity when architect Serge Hennemann started to build the cellar modelled on Gothic cathedrals ...

Anne-Marie and Jean-Louis Charmolüe fell under the charm of this unique place. "In 2006 the sale of Château Montrose was under way and we started questioning ourselves about the future. My banker showed me the Romanin file. At that moment I had a feeling for the South of France and although the first visit left me confused, I finally loved this atypical estate", the owner explains.

### Denis Dubourdieu advices

The couple's entrepreneurial spirit and dynamism made them choose to buy and settle in the house on the estate between vineyard and olive groves. "But we had to face many emergencies and still today it is not finished. We started by improving the vineyard. In the old plots, 50 to 60% of the vine stocks were missing because of the lack of maintenance since three years. Our effort also focused on the work in the cellar, as much on the vinification as the élevage."

And therefore nothing better than a friend's advice, Denis Dubourdieu, "someone from Bordeaux of course!", Jean-Louis Charmolüe says in a smile. "He helped us save a lot of time!" At their side, the owners can also rely on the experience

of Eduardo Pincheira, a Chilean (enologist and gronomist) who came in France to learn about the viticultural tradition. At last, Franck Bréau, also enologist and operations manager, is more focused on the commercial side.

### A new vathouse for the red wines

Both technicians helped the couple to better understand the reality of the domain. "We evolved a lot but nothing is finished. We undertook the reorganization of the existing vathouse in order to better identify the terroirs and micro-climates. This aims at gaining precision in the blends and at making more relevant choices. Moreover a new vathouse for the red wines is under construction. It will be ready for the 2016 harvest. This extension will make us quicker to react during the harvest, especialt for temperature control."

Paolo Basso could by the way appreciate the evolution through a vertical tasting of red wine from 2007 to 2015. As much in the shape—the bottle has lost its Bordeaux character—as in the quality that improved. Indeed red wine has always been the brand image of the estate. Representing 45% of the production, it still has the majority but is closely followed by rosé (40%, "an economic logic") and white, 15%. Wines that already have a good positioning on the European market. But it is by no means the end of the story. The USA, Australia and Asia are the infatigable owners' next objectives.

A mindset that Anne-Marie Charmolüe playfully sums up. "It is not our nature to let ourselves go. We committed ourselves so much in Montrose that could not stand still. And instead of ageing badly there, better change and start up again here!"

JB

— [www.romanin.com](http://www.romanin.com) —

# Maison SAINT AIX Domaine de la GRANDE SÉOUVE

## ÉRIC KURVER : DE LA PASSION AU SUCCÈS



▲ Si Aix est un vin essentiellement tourné vers l'exportation, ceux sous l'étiquette de la Grande Séouve rappelle le lien avec ce terroir.

Du marketing et de la publicité au monde de la viticulture, Eric Kurver a franchi le pas en 2008. Néerlandais, il a trouvé près d'Aix-en-Provence le domaine rêvé pour exprimer son goût pour les vins rosés et nourrir son ambition de produire de grands vins rouges.

**C**E MATIN-LÀ, tout juste revenu d'une tournée aux Etats-Unis qui l'a conduit de Houston à Charleston en passant par Dallas, Eric Kurver inspectait le champs labouré par les sangliers, à quelques mètres seulement du mas où il s'est installé après le rachat du Domaine de la Grande Séouve. Ici, à une vingtaine de kilomètres au Nord d'Aix-en-Provence, il est bien loin d'Amsterdam, la ville où le vin est devenu d'abord son hobby. « A l'âge de 16 ans, tous les samedis, j'allais travailler chez un caviste. Puis, étudiant, j'organisais des dégustations et même des compétitions autour du vin. Enfin, il y a eu la période des voyages dans les vignobles, de la Champagne au Chili... »

Ensuite, si sa vie professionnelle a fait de lui un spécialiste du marketing international et de la publicité, il n'a jamais oublié cette passion. « Quand nous avons commencé à penser à une nouvelle vie, c'est Adrienne, mon épouse, qui m'a orienté vers une reconversion dans le vin. Nous étions installés dans le Var depuis 2001 et nos recherches nous ont amenés jusqu'à Jouques et ce domaine que nous avons racheté en 2008. »

Le changement a été marquant ! « Ici nous sommes à la tête de 73 ha de vignes dont 61 ha sont en appellation Coteaux d'Aix. Elles étaient en bon état, avec certaines très âgées. Côté cave, c'était moins ça. Nous avons donc concentré nos premiers investissements sur la partie technique. Il ne

faut pas oublier que si un bon rosé commence avec de bons fruits, les autres 50 % se passent dans la cave... » Cuves inox, équipement de maîtrise du froid afin de combattre l'oxydation, achat de barrique et, bien sûr, un important travail de replantation ont animé les premières années d'exploitation. Seize hectares ont été arrachés et douze replantés.

### Le rosé, une identité forte aux USA

Parmi les autres grands chantiers, Eric Kurver s'est attaché à développer une politique respectueuse de cet environnement où il s'épanouit. Sur ce plateau, à 400 mètres d'altitude, où la lavande et les chênes truffiers peuvent également constituer des sources de revenu, il a choisi de s'orienter vers l'agriculture biologique afin de valoriser un encépagement composé à moitié de Grenache. Les autres permettent au vin blanc et au vin rouge de se faire une petite place au soleil. Car pour le jeune vigneron, la Provence est avant tout une terre de vin rosé.

## « On commence à comparer le rosé de Provence au Champagne en termes d'identité »

« La première année nous a permis d'apprendre, et dès la suivante la moitié de la production de rosé correspondait au type de vin que je voulais faire. Aujourd'hui, nous sommes à 100 % ! Un rosé qui a une personnalité et qui est à l'image du rosé de Provence. Un style qui ne va faire que monter et souvent aux Etats-Unis, on commence à le comparer au Champagne en termes d'identité. Il faut avoir à sa carte du Champagne et du rosé de Provence. »

### Aix, un nom aussi simple que facile à retenir

Si ses vins sont plus consommés à l'étranger qu'en France, Eric Kurver a dû contourner une difficulté pour y parvenir. Ainsi, si son domaine s'appelle la Grande Séouve pour le marché français avec une gamme de vins dans les trois couleurs, l'homme de pub qu'il a été a vite compris qu'il fallait faire beaucoup plus simple. Surtout lorsqu'on se tourne vers l'exportation. Et quoi de plus simple que 'Aix' pour baptiser un rosé dont les 2/3 des 300 000 bouteilles produites partent désormais à travers le monde. « Nous voulons que ce vin trouve sa place aussi bien sur les grandes tables gastronomiques que dans les lieux où l'on fait la fête, à Ibiza, Saint-Barth ou Aspen. » Un rosé qui se décline notamment en grands volumes et constitue 80 % de la production du domaine. Pour le reste, et en parallèle, avec des travaux d'amélioration de l'esthétique du domaine, Eric Kurver a une autre ambition pour les années à venir. « Nous allons planter un hectare de Mourvèdre et de la même façon que nous l'avons fait pour le rosé, je vais m'attacher à produire un vin rouge à notre image. Car cette terre a aussi les moyens de nous offrir de grands vins rouges. »

JB



▲ Paolo Basso a découvert les différents flacons qui contribuent aussi à l'image des vins de Eric Kurver.

### CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO PAOLO BASSO COMMENTS

#### AIX, 2015

#### Coteaux d'Aix-en-Provence rosé

Arômes bien intenses de framboises, de groseilles, de miel d'acacia (très séduisant dans un rosé). Belle attaque ronde, soutenue par une acidité qui apporte une fraîcheur dynamique. Élégant, fin et assez savoureux. Belle finale avec une touche de sucrosité (mais pas doux) et assez persistante. Une belle personnalité pour ce rosé qui représente la nouvelle vague des rosés « sérieux ».

Very intense aromas of raspberries, redcurrants, acacia honey (very attractive in a rosé). Beautiful round first taste, underlined by an acidity that provides a vivid freshness. Elegant, fine and fairly savoury. Lovely finish with a hint of sucrosity (but not sweet) and quite persistent. A beautiful personality in this rosé that represents the new trend of 'serious' rosé wines.

#### Domaine de la Grande Séouve, 2009

#### Coteaux d'Aix-en-Provence rouge (deuxième vin)

Très beau nez ouvert sur des notes de fruits noirs, de poivre noir, de prunes fraîches, complétées par des notes d'élevage bien intégrées. Belle bouche savoureuse et assez chaude avec un beau volume gustatif en milieu de bouche, des tanins ronds et fermes et une finale plus discrète avec une pointe d'astringence très plaisante. Un très beau vin qui pêche seulement par une finale plutôt légère.

Beautiful open nose with aromas of black fruits, black pepper, fresh plums, complemented with well-integrated scents of élevage. Lovely savoury and quite warm palate with a good gustatory volume in the mid-palate, round and firm tannins and a more discreet finish with a pleasurable hint of astringency. A beautiful wine that only suffers from a rather light finish.

— aixrose.com —

VIN DE PROVENCE

# AIX



GREAT ROSÉ  GREAT PLACES

## ERIC KURVER: FROM PASSION TO SUCCESS

Eric Kurver decided to shift from marketing and advertisement to viticulture in 2008. Dutch, he found near Aix-en-Provence the ideal estate to express his taste for rosé wines and nurture his ambition for red wines.

**O**N THAT MORNING, as he was just back from a tour in America that led him to Houston, Charleston and Dallas, Eric Kurver was inspecting a field ransacked by wild boars, a few meters away from the house where he settled after the purchase of Domaine de la Grande Séouve. Here, some twenty kilometers North from Aix-en-Provence, he is far from Amsterdam. "When I was 16, on every Saturday, I used to work at a cellar shop. Then when I was a student I organized tastings and even wine competitions. Later I could travel to the vineyards from Champagne to Chile ..."

Then his professional life turned him into an international marketing and advertisement specialist, but he never forgot his passion. "When we began thinking of a new life, my wife Adrienne suggested me to switch to wine. We used to live in Var since 2001 and our research led us to Jouques and this domain we purchased in 2008."

It was a striking change! "We manage 73 ha of vines out of which 61 ha in the appellation Coteaux d'Aix. They were in a good state, some were very old. On the cellar side, it was less good. We thus focused our first investments on the technical part. Do not forget that a good rosé starts with good grapes, but the other half depends on the work in the

cellar ..." Stainless steel vats, cold control equipment to avoid oxydation, purchase of barrels and of course a huge work of replanting have been done in the first years of running. Sixteen hectares have been pulled out and twelve have been replanted.

### Rosé, a strong identity in the USA

Among the other big projects, Eric Kurver committed himself in developing a policy respectful of the environment where he blooms. On this plateau at 400 m above sea level, where the lavender and truffle oaks can also provide an income, he chose to turn towards organic farming in order to value the planted grape varieties with a majority of Grenache. The other varieties enable the white and red wines to get their chance in the sun. Because to the young wine grower, Provence is above all a rosé land.

"The first year enabled us to learn, and as from the second year, half of the production of rosé matched with the type of wine I wanted to make. Now it is 100%! A rosé that has a personality and that reflects Provence rosé. A style that will only improve and often in the USA it is compared to Champagne in terms of identity. On the wine list one ought to have Champagne and Provence rosé."



◀ Dans la fraîcheur de la cave, Eric Kurver a expliqué à Paolo Basso son approche de la vinification.

▶ A 400 mètres d'altitude, les vignes sont caressées par le soleil qui apporte beaucoup à l'image de la Provence.



### Aix, a simple name, easy to remind

To have his wines more consumed abroad than in France, Eric Kurver had to work around a problem. Although his domain is called Grande Séouve for the French market with a range in the three colours, the advertisement specialist he used to be soon understood that he had to find something simpler. Above all if you aim at exporting. And what is simpler than AIX to name a rosé of which 2/3 of the 300,000 bottles are now shipped all over the world? "We want this wine to find a place as much in gastronomic restaurants as

in festive places, Ibiza, Saint-Barth or Aspen." A rosé available in big volumes and that represents 80% of the estate's production. For the rest and in parallel Eric Kurver has another ambition for the years to come. "We are going to plant one hectare of Mourvèdre and in the same way we did for the rosé, I will strive to produce a wine that reflects us. As this terroir is also able to offer grand red wines."

JB

— aixrose.com —

“ A world apart in  
the world of wine ”

*Un monde à part dans le monde du vin*



# Bulles EXPO PARIS

THE FIRST INTERNATIONAL  
SPARKLING WINE SHOW

**The 100% sparkling wine show**

**PARC FLORAL**  
june 20 & 21 2016

## BULLES EXPO

THE GROUNDBREAKING EVENT  
FOR 2016

Join them for this major  
world first...

Buoyed by a bullish market with huge potential for growth, BULLES EXPO has become the benchmark show for sparkling wines.

A show for business  
and image building

BULLES EXPO is designed as a venue where producers and merchants alongside French and international buyers can meet and do business but also as an image and awareness builder for everyone that takes part.

Top reasons to register

- 1) Visit 10,000 m2 of stand area, the largest showcase for sparkling wines,
- 2) Take part in conferences and guided tastings,
- 3) Decipher and understand trends in the sparkling wine market.
- 4) Attend various events like :  
The «Assiette d'Or» award of the Hubert Guide ...



A EVENT DESIGNED AND ORGANISED BY  
GFA EVENTS & VITISPHERE

**GFA EVENTS** **VITISPHERE**  
ORGANISATEUR D'ÉVÉNEMENTS

## REGISTER

[www.bulles-expo.com](http://www.bulles-expo.com)  
[contact@bulles-expo.com](mailto:contact@bulles-expo.com)  
Tél. + 33 (0)4 67 02 40 26



▲ Le Domaine de Saint Ser se situe sur les premières pentes de la montagne Sainte-Victoire.

# Domaine de SAINT SER

JACQUELINE GUICHOT-BERTIN

PASSIONNÉE PAR SON NOUVEAU MÉTIER

Pharmacienne à Paris, elle a changé de vie il y a dix ans et racheté ce domaine à Puyloubier. Une vie différente au pied de la Sainte-Victoire et un engagement total au service d'un vignoble qui se construit un avenir autour du vin rouge et du vin blanc.

**D**E SAINT SER, l'ermite qui a donné son nom au domaine, l'histoire a retenu qu'il vivait dans une grotte au flanc de la montagne Sainte-Victoire, au V<sup>e</sup> siècle. « Mais, semble-t-il, il faisait de l'ombre au seigneur wisigoth local. Il lui a d'abord coupé les oreilles, puis, comme cela ne lui suffisait pas, il lui a fait couper la tête... Il a été enterré sur le domaine et quelques siècles plus tard, une chapelle a été édifée à sa mémoire à proximité, croit-on savoir, d'une parcelle qui sert aujourd'hui à l'assemblage de la cuvée de l'Ermitte. » Jacqueline Guichot-Bertin, depuis son arrivée en Provence en mars 2006, ne s'est donc pas contentée de transformer totalement ce domaine. Elle a aussi trouvé le temps de faire quelques recherches historiques.

Une drôle de dame Jacqueline Guichot-Bertin, capable de tourner la page d'une carrière certainement confortable, à la tête d'une pharmacie parisienne qui employait une vingtaine de salariés. « Mais quand on fait très humainement ce



▲ Pour comprendre un domaine, rien ne vaut une marche dans les vignes.

métier, il est très impliquant. Et 25 ans après, on est peut-être moins apte à l'écoute. C'est en prenant conscience de cette situation que j'ai envisagé de changer de vie. Je voulais me rapprocher de la terre, mes grands-parents bretons étaient agriculteurs, et toucher au monde de la viticulture car je préfère vendre du vin plutôt que des antidépresseurs... »

## La biodynamie, oui, mais à condition de la comprendre

« Ce métier, poursuit la vigneronne, j'ai voulu dès le départ le faire avec tout l'amour qu'on peut y mettre et, en même temps, marquer du respect pour la terre à qui l'on impose toutes sortes de traitements. » Ainsi, simultanément avec la remise en état d'un vignoble qui avait manqué d'entretien sur la fin de son exploitation, elle s'est orientée vers une démarche environnementale. « Nous avons intégré la marque *Nutrition Méditerranéenne*, un label dont ont parlé peu et





▲ Jacqueline Guichot-Bertin a présenté les investissements réalisés dans la cave.

qui réunit pourtant plus de 200 agriculteurs provençaux. Une première étape qui n'était pas suffisante. La biodynamie m'a toujours interpellée et j'ai voulu comprendre pourquoi j'avais envie d'en adopter les règles. Avec Pierre Guérin, l'œnologue du domaine, nous avons suivi en 2010 les cours de Pierre Masson. Il a fini de nous convaincre ! » Ce dernier vient d'ailleurs régulièrement suivre l'évolution du domaine et encourager ainsi les efforts réalisés au domaine.

« Je préfère vendre du vin plutôt que des antidépresseurs... »

Une exploitation que Jacqueline Guichot-Bertin a déniché après 18 mois de recherches. « J'étais fixée sur le Sud de la France car je voulais aussi en faire un endroit où enfants et petits-enfants pourraient venir et se retrouver. Ce sont les photos prises ici au cœur de l'hiver qui les ont convaincus. Si aujourd'hui j'exploite 47 ha de vignes, au début seulement la moitié était encore en production et dès la première vendange j'ai mis les mains dans le raisin dès 4 heures du matin et j'ai vite constaté qu'il fallait investir aussi dans le pressoir, celui que j'avais conservé était une vraie passoire ! »

### Profiter des conseils de Paolo Basso

2006 fut donc le premier millésime et 80 % de la production étaient constitués de vins rosés. Le rouge 15 % et le blanc 5 % démontraient cependant déjà la volonté de la nouvelle propriétaire d'évoluer. « Aujourd'hui, notre gamme de vins rouges a pris une place plus importante, de l'ordre de 25 % et dans les années futures, la place du blanc va également aller en augmentant grâce à nos plantations récentes de Sémillon et de Rolle. Il faut tenir compte également que la production moyenne est de l'ordre de 35 hl/ha ; on tourne donc aux environs des 160 000 bouteilles par an sauf si la grêle, comme en 2015, fait des dégâts et ramène ce volume à 120 000 cols. »

Des bouteilles dont près de 40 % partent à l'étranger. « Dans ce secteur, je suis repartie de zéro car la majorité des anciens clients avait tourné le dos au domaine. Je me suis donc rapprochée du club export du Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence et aujourd'hui Saint Ser est présent aux Pays-Bas, en Norvège, aux USA, en Russie

## CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO PAOLO BASSO COMMENTS

### CUVÉE PRESTIGE

#### Côtes de Provence Sainte-Victoire rosé – 2015

S'ouvre à l'oxygénation sur des arômes de framboises, de groseilles blanches, de poire fraîche. Riche et volumineux, dense et savoureux, beau corps, expressif et franc avec belle finale persistante.

Opens up after swirling on aromas of raspberry, white currants, fresh pear. Rich and voluminous, dense and savoury. Good body, expressive and pure with a lovely persistent finish.

### LES HAUTS DE SAINT-SER

#### Côtes de Provence rouge – 2010

Au nez, note vanillée, épices douces, encre, poivron, baies des bois. Bouche solide et volumineuse, corps de structure moyenne, assez savoureux. Tanins gourmands et finale de belle longueur. Une jolie réussite.

In the nose, vanilla, mild spices, ink, bellpepper, wild berries. Solid and voluminous palate, medium body, fairly savoury. Delicious tannins and good length on the palate. A good achievement.

— [www.saint-ser.com](http://www.saint-ser.com) —

et même en Inde. Quant au marché français, la vente au caveau, sur les premières pentes de la Sainte-Victoire, représente 10 % du volume. »

Un lieu qui a servi de décor à la dégustation de Paolo Basso. « Je suis attentive à ses commentaires. C'est intéressant d'avoir ce genre d'avis très pointu afin d'être certains que nous évoluons dans le bon sens. Pour moi, même dix ans plus tard, cela reste un nouveau métier et j'ai besoin de ces points de repère. Savoir se renouveler, voire se remettre en cause, c'est essentiel pour avancer ! » Et avancer, pour cette femme au tempérament aussi combatif que passionné, cela veut dire travailler encore et toujours pour que la vigne et les vins soient les plus représentatifs de leur terroir.

JB

▼ Dégustation studieuse dans le caveau de vente pour le Meilleur Sommelier du Monde 2013.





## JACQUELINE GUICHOT-BERTIN ENTHUSIAST FOR HER NEW JOB

Chemist in Paris she changed life ten years ago and purchased this domain in Puy-loubier. A different life at the foot of Mont Sainte-Victoire and a complete commitment at the service of a vineyard whose future builds up with red and white wine.

**O**F SAINT SER, the hermit whose name was given to the domain, history reminds that he used to live in a cavern of Mont Saint-Victoire in the 5<sup>th</sup> century. "But it seems he put the local Wisigoth lord in the shade. He first cut his ears off, and as it was not enough he cut his head off ... He has been buried on the domain and a few centuries later, a chapel has been built in tribute to him near a plot of land that we use nowadays for the blend L'Ermite." Jacqueline Guichot-Bertin, since she arrived in Provence in March 2006, has not just completely transformed the estate. She also took time to do some historical research

Jacqueline Guichot-Bertin is a curious lady, able to close the chapter of a certainly comfortable career at the head of a Parisian pharmacy with twenty employees. "But if you practice this profession humanely it is very committing. And 25 years later we may be less attentive. When I got aware of this, I decided to change life. I wanted to get closer to the earth, my Breton grandparents were farmers, and get in touch with the wine world as I prefer to sell wine than antidepressants ..."

### Biodynamics, yes, but understandingly

"From the beginning, she goes on, I wanted to do this job with all the love I was capable of and at the same time, with respect for the earth we subject to all kinds of treatments." Thus simultaneously to the rehabilitation of a vineyards that lacked maintenance in the end, she turned towards an eco-friendly approach. "We adhered to the label *Nutrition Méditerranéenne*, barely known but that gathers 200 Provencal farmers. A first step that is not sufficient. Biodynamics have always intrigued me and I wished to understand why I wanted to adopt its rules. With Pierre Guérin, the enologist of the estate, we took Pierre Masson's training course. He eventually convinced us!" By the way the latter regularly comes to follow up the development of the estate and thus encourages the efforts made.

An estate Jacqueline Guichot-Bertin found after 18 months searching. "I chose the South of France because I also wanted a place where my children and grandchildren could come and meet. I convinced them with the pictures taken during the winter. Now I farm 47 ha but in the beginning only half of them produced and from the first harvest, I had my hands in the grapes from 4 o'clock in the morning, and I soon noticed I had to invest in the press, the one I had was leaking like a sieve!"

### Listen to Paolo Basso's advice

2006 thus was the first vintage and 80% of the production consisted of rosé wines. The red 15% and the white 5% already showed the owner wished to evolve. "Now our range of red wines has a bigger place, something like 25% and the next years white wines will also develop thanks to our new fields of Sémillon and Rolle. It has to be considered that our average production is 35 hl/ha, thus 160,000 bottles a year, if hail like in 2015 does not damage it and reduce the production at 120,000 bottles."

Some 40% of the bottles go abroad. "In that field, I started all over because the former customers had turned their back on the estate. I thus joined the export club of *Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence* and now Saint Ser is present in the Netherlands, Norway, USA, Russia and even India. As for the French market, sales at the shop, at the foothill of Mont Saint-Victoire, represent 10% of the volume."

A setting for Paolo Basso's tasting. "I carefully listen to his comments. It is interesting to have such insightful opinion in order to be sure we chose the right direction. To me, even ten years later, it remains a new profession and I need such points of reference. Being able to reinvent oneself, even question oneself is necessary to go further!" And for such a combative and enthusiast woman it means work again and again to make the vines and the wines the most representative of the terroir.

JB

— [www.saint-ser.com](http://www.saint-ser.com) —

DOMAINE  
SAINT  
VICTORIN



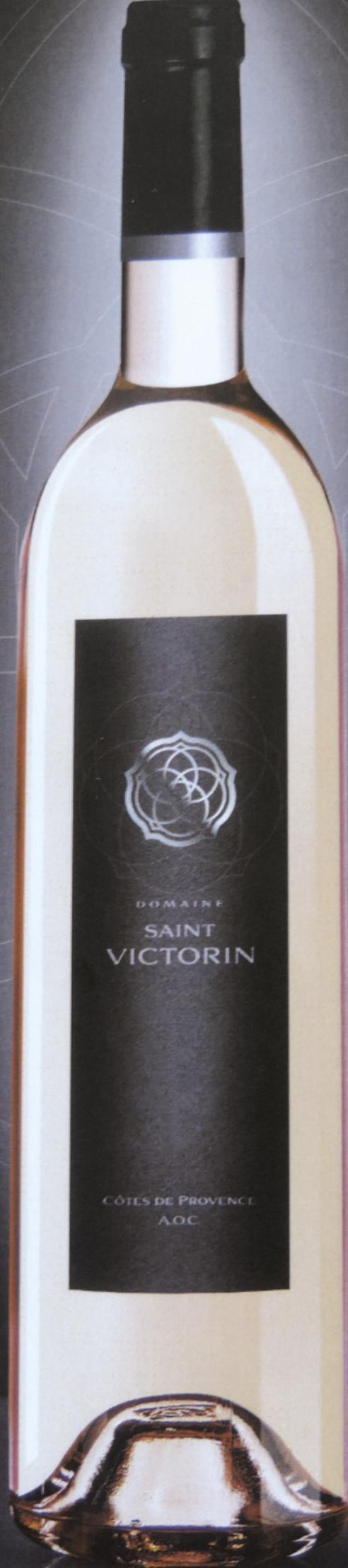
— AOC —  
CÔTES DE PROVENCE

Depuis cinq générations, le domaine Saint Victorin est dirigée par la même famille. Seul mon père a porté sa récolte en coopérative.

En reprenant la cave, nous avons décidé, ma femme, mes enfants et moi, de revenir à une cave particulière, misant sur du matériel nouvelle technologie, afin d'obtenir naturellement des vins rosés et du blanc clairs et fruités en A.O.C. Côtes de Provence.

Les vendanges de l'ensemble du domaine Saint Victorin se font à la main, en caissettes pour ne pas abîmer les grains. Elles commencent tôt le matin afin que le raisin ne souffre pas trop de la chaleur.

Les vins rouges sont également Côtes de provence et vinifiés traditionnellement. Ils sont égrappés et effeuillés fin juin, début juillet dans le but de sélectionner les meilleures grappes et d'amoindrir le rendement au profit de la qualité.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

712, chemin des claires - 83390 CUERS  
Tél. 06 10 23 59 49



# Domaine SAINT VICTORIN

CHRISTIAN TROIN  
ÉVOLUE SOUS UNE BONNE ÉTOILE

Le vigneron varois a su donner un élan décisif à l'exploitation familiale. Et le hasard l'aide à trouver des marchés à l'étranger, du Kenya au Japon, pour ses vins tous classés en Côtes de Provence.

**S'**IL PARLE PEU, sous son épaisse chevelure bouclée, Christian Troin est un homme qui réfléchit. Un vigneron qui a repris le domaine familial en 2004 avec des idées bien précises en tête : sortir dès que possible du contexte coopératif au sein duquel Victorin, son papa, avait choisi d'évoluer, inscrire son travail dans le respect des règles de l'agriculture biologique et donner leurs lettres de noblesse aux vins qu'il voulait produire.

Le début d'une nouvelle histoire pour une exploitation née à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. « Elle était beaucoup plus vaste qu'aujourd'hui, mais elle a été divisée au fur et à mesure des successions. Les deux premières générations de vignerons ont travaillé de façon indépendante et mon père, lui, a décidé d'intégrer la cave de Cuers. » Une partie des vignes, des parcelles éparpillées, et les installations techniques sont situées sur cette commune varoise alors que d'autres vignes se trouvent sur le territoire de Pierrefeu.

▼ Les vins rouges se déclinent en trois cuvées. Carrat, à droite, fait le bonheur des clients d'un seul restaurant de la Côte d'Azur.



▲ Christian Troin, un vigneron inspiré par son terroir.

En 2004, donc, Christian Troin a décidé de donner de nouvelles orientations. « J'ai commencé par remplacer la taille gobelet par le palissage. C'est une manière de lutter contre les dégâts causés par les vents, Mistral et Tramontane, qui soufflent fort sur ce plateau. J'ai débuté la conversion vers l'agriculture biologique et j'ai dû patienter quatre ans avant de pouvoir quitter la coopérative et signer mon premier millésime en bouteille. »

## Des vins de caractère qui plaisent à la restauration

Ici, comme à peu près en Provence, le rosé occupe une place essentielle. « Des vins qui ont une belle personnalité, les trois dégustés ont chacun des qualités différentes mais c'est sans doute la cuvée Argent qui exprime le plus le caractère du rosé », a souligné Paolo Basso. Avec les cuvées de rouge et celle signée en blanc, le domaine produit environ 100 000 bouteilles. Un volume conséquent.



« Dès le départ, j'ai choisi de miser sur le marché de la restauration. J'ai pris la voiture et j'ai parcouru le département des Alpes-Maritimes en m'adressant à tous les types d'établissement. La moitié de la production de la première année est partie ainsi. Et au fur et à mesure que mes vins ont été goûtés et appréciés, j'ai pu commencer à monter en gamme. » Le Negresco à Nice et le Martinez à Cannes sont quelques-unes des belles vitrines du domaine. En rouge, la cuvée Carrat, du nom d'une parcelle, soit 1 500 bouteilles, est réservée par un seul restaurant, L'African Queen à Beaulieu-sur-mer. « Le propriétaire est un inconditionnel de mes vins et il ne veut pas que l'on puisse déguster celui-ci ailleurs que dans son établissement sur le port. »

D'autres bouteilles voyagent beaucoup plus loin. « C'est souvent le fruit du hasard. Une Française installée au Kenya en a dégusté dans un restaurant à Nice. Depuis, elle en importe pour les vendre là-bas. De la même façon, un importateur japonais de passage sur la Côte a été conquis. Il veut le distribuer en s'appuyant notamment sur la publicité à la télé. Il a pour objectif d'en distribuer 10 000 en 2017 et le triple l'année suivante... »

En attendant, Christian Troin et son fils Damien qui l'a rejoint au sein de l'exploitation, ont pour ambition de conquérir aussi une clientèle de particuliers. Pour cela, ils misent sur la création prochaine d'un caveau de vente, à deux pas des vignes qui puisent leur énergie dans un sol ocre et caillouteux.

JB

**CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO**  
**PAOLO BASSO COMMENTS**

**CUVÉE PLATINE**

**AOP Côtes de Provence, rosé – 2015**

Belle complexité de poivre blanc, tarte aux framboises, pamplemousse. Riche et structuré. Un milieu de bouche riche et une chaleur qui se fait sentir avec gentillesse. Finale savoureuse et assez longue avec petite pointe d'amertume assez intrigante.

Beautiful complexity of white pepper, raspberry tart, grapefruit. Rich and well-structured. A rich mid-palate and a warmth that gently appears on the palate. Savoury and fairly long finish with an intriguing hint of bitterness.

**CUVÉE OR**

**AOP Côtes de Provence, blanc – 2015**

Beau nez aromatique sur des notes florales, fruit de la passion, pamplemousse. Riche et souple, savoureux, belle matière élégante et fine. Très plaisant.

Lovely aromatic nose with floral notes, passionfruit, grapefruit. Rich, supple and savoury. Beautiful elegant and fine material. Very pleasant.

**83390 CUERS - Tél. : +33 4 94 28 52 51**

**Mob. : +33 6 10 23 59 49**

▼ Paolo Basso a découvert les coulisses du domaine et en particulier la cuverie. Ici, la récolte de chaque parcelle finit dans sa propre cuve. Les assemblages ont lieu plus tard.



## CHRISTIAN TROIN HAS A LUCKY STAR

The wine grower from Var managed to give a positive impetus to the family estate. And chance helps him find markets abroad, from Kenya to Japan, for his wines that are all classed Côtes de Provence.

**U**NDER HIS THICK curly hair, Christian Trouin does not speak a lot but he thinks. A wine grower who took over the family estate in 2004 with one idea in mind: quit as soon as possible the cooperative cellar his father Victorin chose to provide, work in organic farming and give their letters of nobility to the wines he wanted to produce.

The start of a new history for an estate founded in the end of the 19<sup>th</sup> century. "It was much larger than today but it has been divided up over the successions. The two first generations of wine growers were independant and my father

decided to join the Cuers cooperative." Part of the vineyard, scattered plots, and the techical premises are located in Cuers whereas other vines are in Pierrefeu.

Thus in 2004 Christian Troin decided for new orientations. "I first chose for goblet pruning instead of trellising. It is a way to fight against the damages of the winds, Mistral and Tramontane, that blow hard on the plateau. I started converting to organic farming and I had to wait four years before I could leave the cooperative and sign my first vintage in bottles."



### Wines of character that delight the restaurants

Here, like nearly everywhere in Provence, rosé has an essential place. "Wines that have a lovely personality, the three I tasted have different qualities but undoubtedly the cuvée Argent is the one that expresses most the character of the rosé", Paolo Basso underlined. Including the red and white wines, the domain produces 100,000 bottles. A significant volume.

"From the start, I chose to focus on the restaurant market. I took my car and I crisscrossed the department of Alpes Maritimes stopping in all types of establishments. The first year, half of the production has been sold that way. And as the wines have been tasted and appreciated, I could go uprange." Negresco in Nice and Martinez in Cannes are some of the beautiful showcases of the domain. In red, the cuvée Carrat, named after a plot of land, i.e. 1,500 bottles, is produced one and only restaurant, African Queen in Beau

lieu-sur-mer. "The owner is fond of my wines and he does not want somebody can taste this wine somewhere else than in his restaurant in the port."

Other bottles travel much further. "It often is sheer luck. A French lady settled in Kenya enjoyed one in a restaurant in Nice. Since then, she imports my wine to sell it there. The same way, a Japanese importer satying on the coast has been charmed. He wants to distribute it using advertisement on TV. His goal is to distribute 10,000 bottles in 2017 and three times more the next year ..."

Meanwhile Christian Troin and his son Damien who joined him on the wine estate ambition to also attract the individuals. Therefore they bank on the creation of a cellar shop, few steps away from the vines who draw their energy from a ochre and gravelly soil.

JB

83390 CUERS - Tél. : +33 4 94 28 52 51  
Mob. : +33 6 10 23 59 49

# Château SALETTES

LA FORCE  
D'UNE HISTOIRE  
AU SERVICE DE L'AVENIR

Tout près de Bandol, ce domaine est la propriété de la même famille depuis 1604. Pourtant, c'est un Breton qui s'imaginait travailler en Champagne qui vient d'impulser un nouvel élan en remplaçant le vin rouge au centre du débat.

**A**U PIED DU CHARMANT village de La Cadière d'Azur, entre Marseille et Toulon, s'étendent les vignes de Château Salettes. Une propriété riche d'une très longue histoire ainsi que le rappelle Alexandre Le Corguillé, le co-gérant de l'exploitation viticole. « Depuis 1604, dix-huit générations d'une même famille, les Ricard de La Gaillardière, se sont succédé pour cultiver cette terre au sol caillouteux. Cette "campagne", comme on disait à l'époque, achetée par un commerçant marseillais, produisait du vin, de l'huile d'olive et même des céréales... »

Sans doute n'en fallait-il pas plus pour être heureux. Au moins jusqu'en 1965. Cette année-là, Jean-Pierre Boyer et Léon Ricard, son beau-père, ont repris la gestion du domaine et donné un premier élan marquant. « Par étapes, ils ont édifié une nouvelle cave de vinification, complété les vignes où manquaient des ceps, replanté sur les restanques abandonnées et surtout défriché pour réaliser de nouvelles plantations un terroir constitué de pierres plates typiques appelées leccques par ici. »

Ce travail, Nicolas Boyer l'a poursuivi lorsqu'il a succédé à son grand-père et à son père, en 2002. Il a alors concentré ses efforts sur le développement et la commercialisation de proximité du vin rosé. A sa disparition tragique en 2011, Alexandre Le Corguillé a été recruté pour épauler Jean-Pierre Boyer revenu aux affaires.

## Accueillir Paolo Basso est une chance

« Mes origines sont notamment bretonnes, mais c'est en Champagne, après avoir goûté aux vendanges, que l'envie de travailler dans le monde du vin s'est affirmée. Après mes études à Montpellier et un stage en Nouvelle-Zélande, j'aurais aimé retrouver la Champagne. Finalement je me suis installé en Provence et après trois ans au Château La Gordanne, j'ai rejoint Château Salettes. » Un choix que cet ingénieur œnologue ne regrette pas. « Mon rêve était de gérer un domaine de A à Z et d'être présent à tous les niveaux, du travail de la vigne à la commercialisation. Et c'est exactement ce que je fais aujourd'hui. »

Le co-gérant ne ménage donc pas ses efforts. En particulier pour trouver des clients ailleurs qu'en Provence. Si l'export n'avait jamais été vraiment exploré,

lui en a fait l'une de ses priorités. Le marché international représente désormais 20 % de l'activité et les Etats-Unis sont les premiers acheteurs. Un réseau d'agents a permis également un développement en France, en particulier à Paris. « Nos vins ont séduit les sommeliers d'Alain Ducasse, Guy Savoy ou Christophe Bacqué et d'autres grandes maisons devraient suivre. C'est dans l'esprit d'aller plus loin encore que la venue de Paolo Basso au domaine constitue une réelle chance. Pour moi, il est essentiel d'avoir le retour d'un sommelier de ce niveau. C'est également une opportunité de pouvoir, par son intermédiaire, faire connaître les efforts réalisés en faveur du vin rouge... »

« Plus on fait de rouge  
et plus on a de difficultés  
à fournir nos clients,  
en particulier à l'export. »

## Retour aux origines de l'appellation Bandol

Car si le vin rosé représente encore la moitié de la production du Château en appellation Bandol (28 ha), rien n'est figé, bien au contraire. « D'un côté, nous avons entrepris la conversion en bio en suivant notamment le calendrier lunaire, et de l'autre nous nous orientons vers une augmentation régulière du volume en vin rouge. En l'espace de 5 ans, nous sommes passés de 5 à presque 40 %. Pour moi, Bandol rime avec vin rouge, c'est une évidence. La biodynamie nous a permis de révéler tout le potentiel des vins produits sur ces terroirs très caillouteux et nos efforts sont compris et appréciés puisque plus on fait de rouge et plus on a de difficultés à fournir nos clients, en particulier à l'export. »

Cependant, s'il regrette que l'AOC Bandol ait un peu perdu son âme à suivre la mode du rosé, Alexandre Le Corguillé ne tourne pas pour autant le dos à sa production. Elle occupe même une place prépondérante sur les 12 ha du domaine classés en IGP Mont Caume.

L'augmentation de la surface de production a d'ailleurs conduit à entreprendre des travaux d'extension et de réaménagement de la cave. « Nous travaillerons encore plus par gravité. Il est essentiel pour nous également de nous doter d'un bâtiment de stockage. Et puis, sur ce domaine où l'on produisait autant de vin que d'huile d'olive avant le gel dévastateur de 1956, nous sommes en train de remettre en état le moulin à huile. Et la récolte 2016 nous permettra de présenter notre premier millésime. »

A Château Salettes, c'est évident, le passé est bien le moteur de la construction du futur.

JB

## CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO PAOLO BASSO COMMENTS

### BANDOL

Rosé – 2015

Joli nez de groseilles et fraises, petite note épicée. Riche et assez volumineux, chaud et avec une note sucrée. Finale délicate et épicée.

Lovely nose with aromas of redcurrants and strawberries, a spicy touch. Rich and fairly voluminous, warm, with a sweet note. Delicate and spicy finish.

### BANDOL

Rouge – 2013

Garrigue et romarin, résine de sapin. Droit et léger, linéaire, élancé. Des tanins légers, finale un peu courte.

Scrubland and rosemary, pine resin. Straightforward and light, linear, slender. Light tannins, slightly short finish.

CHEMIN DES SALETTES

83740 LA CADIÈRE D'AZUR

TÉL : +33 4 94 90 06 06

▼ Alexandre Le Corguillé a convié Paolo Basso à une dégustation très complète des vins de Château Salettes.





— BANDOL —

# Château SALETTES

913, chemin des Salettes  
83740 La Cadière d'Azur - Tél. 04 94 90 06 06



En bordure de la Méditerranée entre la Cadière d'Azur et le golfe de St Cyr, se situe le Château Salettes (Salettes lieu où l'on entreposait le sel au Moyen Age).

Il s'étend d'un seul tenant sur 40 ha, au milieu des pins, des oliviers et des genêts. Les vignes étagées en restanques profitent de la meilleure orientation sud – sud est, au-dessus du Golfe de Saint-Cyr les Lecques.

Le sol mêlé d'argile, de calcaire, de roc concassé fait des Salettes un terroir unique. Unique également par son micro-climat exceptionnel et ses 3000 heures de soleil par an.

Seize générations d'une même famille ont cultivé cette terre avec passion, à la main, à la mine.

Au fil de ces générations, les anciens nous ont transmis les secrets d'une méthode ancestrale respectueuse de la nature, ainsi que l'amour du vin et de la vigne.

Le domaine est en conversion bio et pratique la biodynamie.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.  
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

## THE POWER OF HISTORY AT THE SERVICE OF THE FUTURE

Close to Bandol, this estate is owned by the same family since 1604. Yet a Breton who thought he would work in Champagne has just given a new impetus by placing the red wine in the centre of the subject.

**A**T THE FOOT of the lovely village of La Cadière d'Azur, between Marseille and Toulon, Château Salettes has its vineyard. An estate with a wealth of a rich history as reminded by Alexandre Le Corguillé, co-manager of the wine estate. "Since 1604 eighteen generations of the same family the Ricard de La Gaillardières succeeded each other to farm this gravelly soil. This farmhouse bought by a merchant from Marseille used to produce wine, olive oil and even cereals ..."

Undoubtedly one did not need more to be happy. At least until 1965. That year Jean-Pierre Boyer and Léon Ricard, his father-in-law, took over the management of the domain and gave a first decisive impulse. "Step by step they built a new winery, complemented the vineyard where stocks were missing, replanted on the terraces left abandoned and above all cleared a terroir made of typical flat stones called 'lecques' here to plant new vines."

Nicolas Boyer continued that work when he succeeded his grandfather and father in 2002. He then focused his efforts on the development and the local marketing of the rosé. When he suddenly passed away in 2011, Alexandre Le Corguillé has been hired to support Jean-Pierre Boyer who had come back on the estate.



### Welcoming Paolo Basso is a chance

"I am of Breton descent but it is in Champagne, after I once harvested there, that my interest in working in the wine world strengthened. After studies in Montpellier and a training period in New-Zealand, I wished to join Champagne. I finally settled in Provence and after three years at Château La Gordonne, I arrived at Château Salettes." A choice the enologist does not regret. "My dream was to manage an estate from A to Z and to be present at each level, from the work in the vineyard to the marketing. And it is exactly what I do here."

"Paolo Basso's visit at the domain is a real chance."

The co-manager works hard. Especially to find customers outside Provence. Export has never been explored, he made a priority of it. The international market now represents 20% of the activity and the USA are the first buyers. A network of agents helped develop the French market, especially Paris. "Our wines charmed the sommeliers of Alain Ducasse, Guy Savoy or Christophe Bacquié and other great houses are to come. It is the spirit to go further that Paolo Basso's visit is a real chance. To me, it is necessary to get the opinion of such a sommelier. It also is an opportunity, thought him, to promote the efforts made for red wines ..."

### Back to the origins of the appellation Bandol

Although rosé wine still represents half of the production of the Château in the appellation Bandol (28 ha), nothing is fixed, quite the contrary. "On the one side we started conversion in organic farming by following especially the moon calendar, and on the other side, we regularly increase our volume of red wine. In a five-year time the proportion has grown from 5 to nearly 40%. To me Bandol means red wine, it is an obvious fact. Biodynamics enabled us to reveal the potential of the wines stemming from these very stony terroirs and our efforts are understood and appreciated as the more red we make, the more difficult it is to provide our customers, especially at export."

Nevertheless, although he regrets the AOC Bandol has lost a bit of soul by following the rosé trend, Alexandre Le Corguillé does not turn his back on that production. It even has pride of place on the 12 ha in the Mont Caume AOC part of the estate.

The increase in production surface area even led to undertake extension works and refitting of the winery. "We work even more with gravity. It is necessary for us to build a storehouse. Moreover, this domain used to produce olive oil until the devastating frost of 1956 and we are restoring the oil mill. And the 2016 harvest will enable us to present our first vintage."

At Château Salettes, obviously, the past is the prime mover of the future.

JB

CHEMIN DES SALETTES  
83740 LA CADIÈRE D'AZUR  
TÉL : +33 4 94 90 06 06



▲ Paolo Basso était très attendu et sa dégustation a été suivie avec intérêt.

# Les TERRES de SAINT-HILAIRE

## UN CHALLENGE RELEVÉ EN FAMILLE

Pierre Burel a racheté ce vaste domaine varois en 2002. Avec ses enfants il a entrepris d'orienter la production viticole vers un niveau élevé de qualité et le respect de son environnement. Il développe aussi une politique œnotouristique destinée à tous les publics.

**A**U-DELÀ de l'imposant portail qui marque l'entrée du domaine, la route s'étire entre les vignes et conduit jusqu'au point d'accueil du domaine Les Terres de Saint-Hilaire. Un caveau de dégustation et de vente, quelques chambres d'hôtes à l'étage et une partie administrative.

C'est ici, entre Montagne Sainte-Victoire, le Mont Aurélien et la Sainte-Baume, que Pierre Burel a décidé d'investir en 2002. Il a racheté ce vaste domaine de 1 500 hectares dont une centaine est actuellement en production viticole. Et avec ses enfants, Sophie et Philippe, il a décidé de transformer cette propriété qui appartenait auparavant aux Salins du Midi.

Si les vieux Cabernets ont été arrachés en partie, de leur côté, Grenache, Cinsault, Rolle et Clairette ont trouvé leur place sur cette exploitation située à 400 m d'altitude, au Nord d'Ollières. « Depuis 2012, explique Jean-Philippe Manzoni, le maître de chai, nous avons une politique

de replantation de six hectares par an. Cela se traduit par cette volonté de varier l'encépagement afin d'étoffer notre gamme de vins, tant en diversité qu'en qualité. »

En 2015, la production a représenté l'équivalent d'un million de bouteilles (80 % de vin rosé, 15 % de rouge et 5 % de blanc). Toutefois, pour l'instant seuls 10 % de la production sont vendus sous cette forme. Directement au caveau ainsi que chez les cavistes et en restauration. L'Abbaye de la Celle, l'un des établissements du groupe Ducasse, vient tout juste d'inscrire à sa carte les vins des Terres de Saint-Hilaire.

▼ La cave, construite en 1930, a été sans cesse modernisée et dotée des équipements les plus performants.



### La générosité de la terre et l'énergie du soleil

S'ils cherchent à produire les meilleurs vins possibles, Pierre Burel et ses enfants ne veulent pas le faire n'importe comment. « Notre volonté première est de faire de ces terres un lieu d'exception et d'échanges autour de valeurs phares basées sur le

respect de la terre, du biotope, de la pierre et de l'humain. Cette conception commune de l'éco-responsabilité, colonne vertébrale de notre famille et de notre éthique professionnelle, est depuis toujours au cœur de notre réflexion sur l'évolution du domaine », martèle le propriétaire. Dès 2004, ils ont donc décidé de pratiquer une agriculture raisonnée sous le label Terra Vitis afin de préserver la générosité de la terre. « L'utilisation exclusive d'engrais organiques et de composts, l'absence de pesticides de synthèse, l'enherbement permanent des vignes ou encore le désherbage animal permettent au domaine de préserver une terre vivante, pure de toute trace de produits phytosanitaires. »

Une politique de respect de la nature qui s'est également concrétisée par la création d'une ferme solaire avec des panneaux photovoltaïques qui couvrent plusieurs hectares et produisent une électricité propre.

« Cette conception commune de l'éco-responsabilité est la colonne vertébrale de notre famille et de notre éthique professionnelle »

### Une offre attractive et hospitalité

Autant de démarches qui ne nuisent pas, bien au contraire, au développement œnologique du domaine. Un restaurant, divers types d'hébergement, du gîte au chambres d'hôtes, un centre équestre et un « Glop », un jeu familial dérivé du golf, permettent à un très large public de franchir ce fameux portail. Et de profiter ainsi du sens de l'accueil d'une famille qui a décidé de faire des Terres de Saint-Hilaire un acteur majeur de la production viticole, mais pas seulement. On peut d'ailleurs

citer aussi l'accueil régulier d'artistes pour des expositions in situ d'œuvres parfois impressionnantes à l'image de celles présentées par l'ancien rugbyman Jean-Pierre Rives.

Une démarche globale pour un challenge parfaitement relevé.

JB

— [www.terresdesainthilaire.com](http://www.terresdesainthilaire.com) —

▼ Si le vin rosé est très largement majoritaire, Paolo Basso a également souligné la qualité de la production de vin rouge.



Pierre Burel et ses enfants Sophie Cossetini et Philippe Burel ont fait des choix décisifs pour leur domaine. ▲

## CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO / PAOLO BASSO COMMENTS

### LE BOIS DU MARQUISAT

Coteaux Varois en Provence rosé (*Grenache – Cinsault*)  
2015

Belle aromaticité sur un nez ouvert de poire, de fruits rouges frais, de poivre blanc. Belle attaque en bouche savoureuse et fraîche avec une belle note citrique. Evolution croissante vers un milieu de bouche savoureux et de belle structure avec une finale plus discrète et tendre.

Beautiful aromaticity in an open nose with scents of pear, fresh red fruits, white pepper. Beautiful savoury and fresh palate with a citric note. Increasing development towards a savoury and well-structured mid-palate with a more discreet and smooth finish.

### OPPIDUM

Coteaux Varois en Provence blanc (*Vermentino*)  
2015

Discret au nez, bonbon aux agrumes, note florale. Belle bouche dense et de beau volume, évolution croissante, milieu de bouche assez savoureux et rond, finale assez persistante avec une légère note d'amandes douces.

Discreet nose, citrus-flavoured candy, a floral note. Beautiful dense palate with a good volume, an increasing development, a fairly savoury and round mid-palate, a quite persistent finish with a light note of sweet almonds.



GRAND VIN DE BOURGOGNE .

# Puligny-Montrachet

Appellation Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru Contrôlée

— Etienne Sauzet —

13,5% Vol.

[www.etiennesauzet.com](http://www.etiennesauzet.com)

750 ml



## Cuvées “Oriu” du domaine de Torraccia

Depuis près de 50 ans, nous cultivons  
nos vignes de façon traditionnelle.

Notre cuvée “Oriu” issue de cépages corses anciens  
se décline en rouges au fin nez de maquis,  
en rosés et blancs nerveux et fruités.

Tous ces vins, nés de l’agriculture biologique,  
portent l’Appellation d’Origine Contrôlée  
*Corse Porto-Vecchio.*

DOMAINE DE TORRACCIA

Christian Imbert et fils

[www.domaine-de-torraccia.com](http://www.domaine-de-torraccia.com)

Lecci - 20137 Porto-Vecchio - 04 95 71 43 50

## A CHALLENGE TAKEN UP IN FAMILY

Pierre Burel bought this large estate in 2002. With his children, he undertook to raise the production of wine to a higher quality while respecting the environment. He also develops a wine touristic policy for all publics.

**B**EHIND THE HUGE gate at the entrance of the estate the road stretches among the vines and leads to the reception of Les Terres de Saint-Hilaire. A tasting room and a shop, some guestrooms at the first floor and offices.

Here, between Mont Sainte-Victoire, Mont Aurélien and Sainte-Baume, Pierre Burel decided to invest in 2002. He bought this vast estate of 1,500 hectares out of which hundred currently producing wine. And with his children Sophie and Philippe, he decided to transform this property first owned by *Salins du Midi* (salt producer).

The old Cabernets have been partially pulled out whereas Grenache, Cinsault, Rolle and Clairette have found here a due place on this estate at 400 m above sea level. "Since 2012, Jean-Philippe Manzoni, the cellar master, explains, we implement a replanting policy of 6 hectares a year. This is translated by the will to vary the grape varieties to broaden our range of wines, as much in diversity as in quality."

"Our key values are respect  
for the earth, the biotope,  
the stone and the human being"

In 2015 the production represented the equivalent one million bottles (80% rosé, 15% red and 5% white wine). However at the moment only 10% is sold in bottles. At the shop as well as to cellar shops and restaurants. Abbaye de la Celle, one of the Ducasse group establishments, has just registered the Terres de Saint-Hilaire wines on the menu.

### Generosity of the earth and energy of the sun

Pierre Burel and his children want to make the best possible wines, but not anyhow. "Our first goal is to make these lands become an exceptional place for sharing over key values based on the respect of the earth, the biotope, the stone and human being. This common conception of eco-responsibility, backbone of our family and of our professional ethics, has always been in the centre of our thinking on



▲ L'une des sculptures métalliques de Jean-Pierre Rives est exposée près du caveau.

the future of the domain", the owner states. From 2004 they thus decided to implement integrated viticulture with the label Terra Vitis in order to preserve the generosity of the earth. "The exclusive use of organic fertilizers and composts, no chemical pesticides, continuous grasscover and animal weeding help us keep a living earth, free from any traces of phytosanitary products."

A nature-friendly policy that is also embodied by the creation of a solar farm with photovoltaic panels that cover several hectares and produce clean electricity.

### Attractive offer and hospitality

Many measures that do not stop the wine touristic development of the estate, quite the contrary. A restaurant, several types of lodging (from a gîte to guestrooms), a riding centre and a 'Glof', a family game derived from golf, invite a large public to cross the gate. And to enjoy the sense of hospitality of the family who decided to make of Terres de Saint-Hilaire a major player of the wine production, but not only. Let's not forget to mention the regular exhibitions of artists with sometimes impressing pieces like those presented by former rugby player Jean-Pierre Rives.

A global approach for a challenge perfectly taken up.

JB

— [www.terresdesainthilaire.com](http://www.terresdesainthilaire.com) —



# CHÂTEAU BATAILLEY

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855  
PAUILLAC

HÉRITIERS CASTÉJA

[www.batailley.com](http://www.batailley.com)

# BORDEAUX PRIMEURS 2015, *de belles promesses*



▲ Château du Tertre

Avec le 2015, Bordeaux tient incontestablement un très bon millésime. Nous avons pu le constater lors des dégustations en avant-première qui se sont déroulées au début du mois d'avril. Voici nos impressions.

Par Mohamed Boudellal

**D**ES TECHNICIENS de la vigne l'ont annoncé dès les vendanges, et à mesure de leur élaboration, les vins l'ont confirmé. Enfin, le suspens a été levé début avril lors de la présentation des primeurs, où les pronostics furent largement confirmés. Cela dit, le tableau n'est pas parfait à l'échelle de tout le Bordelais, certains secteurs n'ayant pas bénéficié au même titre des facteurs naturels à l'origine de cette réussite. En effet, le nord du Médoc a malheureusement été affecté par les pluies survenues à un moment crucial, avant l'heure des vendanges. Cependant, tout le reste du Bordelais a bénéficié d'une pluviométrie plus adéquate et bienvenue pour tirer le meilleur parti d'une année à la climatologie pour le moins contrastée.

En effet, jusqu'à sa floraison, la vigne a connu un cycle sans anicroches avant de traverser une période estivale de chaleur et de sécheresse d'une rare intensité. Fort heureusement, cette situation problématique a commencé à se dénouer fin juillet avec l'arrivée de précipitations qui vont ensuite se succéder sous des températures plus clémentes, profitant à la maturation des raisins jusqu'à leur récolte. La clé de la réussite du millésime a donc résidé dans cette heureuse alternance. S'il est réducteur de décrire un profil type du 2015, on peut quand même dire que les vins aboutis, et ils ne manquent pas, partagent un caractère avenant, volontiers charmeur, conjonction d'un fruit résolument mûr et aromatique, et d'une fraîcheur de constitution en parfaite adéquation avec une riche texture. D'emblée remarquables, ces qualités devront toutefois se confirmer à l'issue des élevages, vers le milieu ou la fin 2017.

## Médoc, Margaux souverain

Le Médoc est la région qui a présenté les plus grands contrastes du millésime, avec un sud particulièrement gâté par la nature et un nord plus ou moins perturbé par des pluies de septembre.

Sur l'appellation Margaux, les chaleurs de la première partie de l'été ont comme rejailli dans le caractère des vins, leur procurant richesse et générosité. Pour autant, ils possèdent cette vitalité si caractéristique dans les vins de l'année. Ces traits communs n'ont toutefois pas gommé les singularités propres à ce vignoble. Aussi trouve-t-on des différences notables entre les châteaux, décelables dans le profil et la structure de leurs produits. Ainsi, des expressions sur la finesse y côtoient d'autres plus en matière, et des tanins fermes se remarquent ici ou là alors que la tendance générale va plutôt vers des trames soyeuses ou veloutées.

Thomas Duroux, directeur général de Château Palmer, explique les conditions qui ont permis une réussite largement partagée : « ...en dehors d'une floraison qui s'est très bien passée, juin-juillet ont été très beau mais très secs. Vers la fin du mois de juillet nous étions un peu inquiets parce les vignes commençaient un peu à souffrir de la sécheresse. Heureusement qu'on a eu une petite pluie en juillet. La vigne a pu reprendre son souffle, les raisins ont trouvé leur taille à peu près définitive, la véraison s'est du coup très bien passée, d'une manière homogène et groupée, c'est toujours très important. Le mois d'août

• • •

a été finalement assez tempéré. Il y a eu peu de pluie en septembre, 30 mm, c'est presque rien, ce qui a vraiment permis au raisin d'aller au bout de son cycle de maturité. Le résultat c'était des raisins avec une richesse en sucre assez élevée, un alcool potentiel comme les grands millésimes récents, des acidités un peu plus basses que d'habitude, beaucoup de fraîcheur aromatique, beaucoup de tanins mais parfaitement mûrs aussi bien dans les pellicules que dans les pépins. »

Comparativement au vignoble de Margaux, celui de Saint-Julien a reçu plus de précipitations pendant la période de maturation des raisins. Cela dit, à l'aune de leur dégustation, les vins ne reflètent pas négativement ce phénomène et semblent même y avoir gagné de l'allure. En outre, leur expression est mue par une insigne fraîcheur et affranchie de toute propension à l'opulence. Harmonieux, non dénués d'élégance, ils évoquent le grand équilibre identifiant habituellement le cru.

En Pauillac, les épisodes pluvieux ont eu davantage d'incidences sur le profil des vins. On le décèle dans ces corps longilignes et à la structure affirmée, doublée parfois d'astringence. Ces vins-là détonnent dans le contexte global du millésime, tandis que certains châteaux, notamment les premiers crus classés et ceux dans leur giron, se détachent de ce schéma et surprennent par leur niveau d'achèvement. La nature locale des sols et les choix techniques sont vraisemblablement à l'origine de ces différences.

Bien qu'ayant subi une même climatologie, Saint-Estèphe présente un tableau qualitativement et stylistiquement plus homogène, avec des vins plus séveux que corpulents, avec même un côté savoureux. En cela, il semblerait que la composante argileuse des sols et son pouvoir de rétention hydrique ait joué pendant la période de grande sécheresse de juin-juillet, procurant aux raisins des ressources providentielles.

### **Rive droite, un bilan exceptionnel**

Les vins de Saint-Emilion et de sa région reflètent avec une rare homogénéité les qualités florissantes du Merlot dans une année que l'a particulièrement magnifié. Plus marginaux sur cette rive, les Cabernets les ont accompagnés dans un concert harmonieux lorsqu'ils étaient partie prenante de l'assemblage. Au-delà de leur composition, les vins sont pétris d'un fruit mûr sans pour autant être gagnés par de l'opulence, et si les matières sont délicates, tendres ou moelleuses, elles restent bien tactiles grâce au courant de fraîcheur qui les souligne, voire les sublime. Quant à l'élément tannique, il est toujours sous-jacent car parfaitement enrobé dans les textures.

Fort d'une large vision sur la région, l'œnologue Stéphane Toutoundji fait le constat d'une année remarquable quant à la plasticité des modes d'élaboration des vins sur la rive droite : « La caractéristique de 2015, c'est qu'on a pu vraiment vendanger à la carte. Il y a ceux qui ont vendangé tôt, ceux qui ont vendangé tard, et d'autres qui ont vendangé à une maturité qu'ils considéraient comme optimale, à mi-course. C'est un millésime où l'on n'avait aucune pression, et si on a pu se permettre tous les types de vendanges, il en a été de même pour les vinifications. » Il souligne d'autre part les conditions d'un même accomplissement sur les secteurs moins réputés, comme le Fronsadais et les différentes Côtes : « Comme on a eu un manque d'eau pendant une grosse partie du cycle végétatif, les terres fortes et lourdes argilo-calcaires des terroirs de Fronsac et de Canon-Fronsac ont très bien réagi. Même constat dans les Côtes de Bourg, et il n'y a pas eu de loupé sur les Côtes, Blaye, Castillon. »

Frédéric Massie, consultant de l'équipe de Stéphane Deroncourt, souligne une autre spécificité de la région, qui a trouvé toute sa pertinence en 2015, notamment au sein des propriétés les plus en vue de Saint-Emilion et de Pomerol : « C'est le secteur de Bordeaux où le découpage des sols est le plus précis, chaque cru travaillant dans le sens d'une identité que le millésime a très bien révélée. Août et septembre ont été plutôt tempérés, ce qui a permis au raisin de mûrir doucement et d'être ainsi moins marqué par le caractère de l'année mais davantage par celui du sol. Pour peu qu'on prenne soin de ses sols, on fait ressortir les expressions du terroir. »

### **L'expressivité des Pessac-Léognan**

Ce secteur des Graves a été particulièrement gâté par le millésime, tirant le meilleur parti de tous les cépages, en rouge comme en blanc. La maturité est le maître-mot qui caractérise les raisins produits sur son aire, sources de vins généreux et affichant même de forts degrés à l'endroit de Pessac. Cependant, à l'instar de bien des 2015, ils ne se ressentent pas de cette nature et font valoir en l'occurrence une fougue peu commune ou selon, captivent par leur essence juteuse. Au final, c'est la vitalité du fruit ainsi que l'aspect gourmand ou sapide qui retiennent dans une grande majorité de rouges. Du côté des blancs, quelle qu'en soit la composition, Sauvignon et Sémillon ont contribué tantôt à des vins vivifiants et doués de naturel, tantôt à des expressions exubérantes et jouant sur des registres flatteurs.

### **Sauternes, grand millésime**

Le vignoble de Sauternes-Barsac a connu une année particulièrement faste. L'apparition de la pourriture noble y a été très précoce et son développement remarquablement étalé, consécutif aux pluies qui ont scandé à bon escient les mois de septembre et d'octobre. Dans ces conditions, il n'aura fallu que trois ou quatre passages pour récolter l'ensemble des raisins atteints de botrytis. Qui plus est, le champignon s'est développé sur des baies mûres et saines. Les vins résultants reflètent à merveille ces conditions de fructification. Ainsi, si tous présentent une palette aromatique du meilleur type, les plus moelleux se font voluptueux tant leur équilibre est achevé. Les expressions moins riches en sucre font valoir quant à elles une forme délicate où la minéralité vient parfois donner un heureux contrepoint à la sensation de douceur.

### **2015 : très bonne ou grande année ?**

Lorsqu'à Bordeaux un millésime s'annonce sous des auspices aussi favorables, il est de bonne guerre d'évoquer, sinon « l'année du siècle », du moins une grande année. Et il ne fait aucun doute que 2015 possède des atouts pour se prévaloir d'un tel qualificatif. Attaché à cette réputation, il ne manquera pas d'attiser les intérêts du marché avec à la clé une hausse des prix bienvenue après un millésime 2014 accueilli tièdement et surtout un 2013 où la qualité n'était pas au rendez-vous. En fin de compte, c'est le verdict de ceux qui ont un ascendant sur l'opinion qui leur servira de caution. Alors grand ? Dame Nature n'ayant pas dispensé partout ses faveurs, on devrait être incité à plus de mesure, surtout dans des considérations générales.

# BORDEAUX EN PRIMEURS 2015, *beautiful promises*

With 2015, Bordeaux has indisputably a very good vintage as we could notice during the En Primeurs tastings that took place at the beginning of April. Here are our impressions.

*By Mohamed Boudellal*

**T**ECHNICIANS of the vine announced it as soon as the harvest started, and all along their crafting, the wines confirmed it. Finally, the suspense was lifted at the beginning of April during the presentation of the En Primeurs, when the forecasts were widely confirmed. Having said that, the picture is not perfect in the whole Bordeaux vineyard, some sectors not having benefited in the same way from natural factors at the origin of this success. Indeed, the North of the Médoc was unfortunately affected by rain at a crucial moment, before the harvest. However, all the rest of the Bordeaux region benefited from a more appropriate and welcome recorded rainfall to make the most of a year with a somewhat contrasted climate.

Indeed, until its blooming, the vine had a cycle without problems before facing a summer period of heat and a rare intense drought. Fortunately this problematic situation began to solve at the end of July with the arrival of rainfalls that then succeeded one another with more soft temperatures, a good thing for the maturation of the grapes until their harvest. The key of success of the vintage thus is this welcome alternation. It would be short-sighted to give a typical profile of the 2015, nevertheless we can say that the accomplished wines, and they are a few, share a pleasant character, fairly charming, conjunction of a resolutely ripe and aromatic fruit, and a fresh structure in perfect harmony with a rich texture. Immediately remarkable. These qualities will however have to be confirmed at the end of the élevages, about the middle or the end of 2017.

## In Médoc, Margaux is the king

Médoc is the region that presented the biggest contrasts with the South particularly blessed by nature and the North more or less disrupted by rain in September.

On the Margaux appellation, the heat of the first part of the summer seems to have spilled into the character of the wines, providing richness and generosity. However, they have the characteristic vitality of the wines of the year. These common features however did not erase the specificities of this vineyard. So do we find notable differences

between the chateaus, detectable in the profile and the structure of their products. Some wines show more finesse whereas others have more material, and firm tannins can be noticed here and there although the general trend tends to silky or velvety backgrounds.

Thomas Duroux, managing director of Château Palmer, explains the conditions that enabled a widely shared success: "...except a successful blooming, June-July were beautiful but very dry. In the end of July we were a little bit worried because the vines started suffering a little from the drought. Fortunately we had a little rain in July. The vine could breathe, the grapes more or less reached their definitive size, the

veraison thus went right, homogeneous and grouped, it is always very important. August finally was temperate enough. We had some rain in September, 30 mm, almost nothing, which really enabled the grape to go to the end of its maturation cycle. The result are grapes with a fairly high sugar content, potential alcohol like the recent great vintages, a little lower acidity than usually, a lot of aromatic freshness, many tannins but perfectly ripe in the skins as well as in the pips."

Compared to Margaux, Saint-Julien had more rainfall during the

period of maturation of the grapes. Having said that, in light of the tastings, the wines seem not to have suffered of this phenomenon and even to have gained some elegance. Besides, their expression is marked by a remarkable freshness and do not show any tendency to opulence. Harmonious, fairly elegant, they evoke the great balance that usually characterizes Saint-Julien.

In Pauillac, the rainy episodes had more incidences on the profile of the wines. It can be felt in the slender bodies and in the asserted structure, doubled sometimes by astringency. These wines clash in the global context of the vintage, whereas certain chateaus, especially the Classed Premier Crus and those in their portfolio, stand out and are a surprise considering their level of completion. The local nature of the grounds and the technical choices more probably explain these differences.



▲ Château Beauregard

• • •

Although having suffered the same weather conditions, Saint-Estèphe presents a qualitatively and stylistically more homogeneous picture, with more sappy than corpulent wines, with even a delicious side. It seems that the clayey soils and their water holding capacity played a role during the period of big drought in June-July, providing the grapes with providential resources.

### Right bank, an exceptional stoke

The Saint-Emilion wines and their neighbours reflect with a rare homogeneity the prosperous qualities of the Merlot in a year that particularly glorified it. More marginal on this bank, the Cabernets accompanied



▲ Château Beaugard

them in a harmonious concert when they were actively involved in the blend. Beyond their composition, the wines are full of ripe fruits without being too rich, and if the material is delicate, soft or smooth, they remain very tactile thanks to the freshness that underlines them, even sublimate them. As for the tannins, they are perfectly coated in the textures.

With a wealth of a wide vision on the region, enologist Stéphane Touzoundji takes stoke of a remarkably flexible year with regard to the wine making methods on the right bank: "The special feature of 2015 is that we were really able to harvest *à la carte*. There are those who harvested early, those who harvested late, and others who harvested at a ripeness they considered optimum, halfway. It is a vintage where we had no pressure, and that allowed us to harvest when we wanted and vinify how we wanted." Moreover he underlines the same successful fulfillment in the less renowned areas like Fronsac and the various Côtes: "As we had a lack of water during a big part of the vegetative cycle, the strong and heavy clay and limestone soils of Fronsac and Canon-Fronsac reacted very well. Same stoke in the Côtes de Bourg, and no problem to mention in the Côtes, Blaye, Castillon."

Frédéric Massie, Stéphane Derenoncourt consultant, underlines another specificity of the region which appeared to be completely relevant in 2015, especially in the most famous estates of Saint-Emilion and Pomerol: "It is the area of Bordeaux where the terroirs are the most precisely divided, each wine tending to an identity the vintage revealed very well. August and September have been more temperate

which enabled the grapes to mature slowly and thus be less marked by the character of the year, but more by that of the ground. If we take care of the soils, we can highlight the expressions of the terroir."

### The expressiveness of the Pessac-Léognan

The area of Graves was particularly blessed by the vintage, making the most of all the grape varieties, in red and in white. The maturity is the key word that characterizes the grapes produced on this area, resulting in generous wines that even have a high alcohol proof compared to Pessac. However, just like many 2015s, they do not claim it and assert in this particular case an unusual ardour or possibly, captivate by their juicy body. Finally we have to remind the vividness of the fruit and the moreish or savoury side that appear in most of the red wines. As for the white wines, whatever their composition, the Sauvignon and Sémillon contributed to create vivid and natural wines, or sometimes exuberant expressions and flattering ranges.

### Sauternes, a great vintage

The Sauternes-Barsac vineyard had a particularly splendid year. The noble rot appeared very soon and its development was outstandingly spread over time, thanks to the rain that fell at the right moment in September and October. In these conditions, three or four passages were enough to harvest all the grapes affected with botrytis. Besides, the mushroom developed on ripe and healthy berries. Resultant wines marvelously reflect these conditions of fruiting. Consequently although all the wines present the best aromatic range, the sweet ones turn voluptuous since their balance is fully accomplished. The less sweet expressions assert a delicate palate where minerality sometimes comes to give a good contrast to the feeling of softness.

### 2015: very good or excellent year?

When Bordeaux announces a vintage under such favourable auspices, it is part of the game to evoke "the vintage of the century" or at least a big year. And undoubtedly, 2015 has all the assets. Attached to this reputation, it will undoubtedly arouse the interests of the market with hopefully a welcome rise in prices after a 2014 half-heartedly welcomed and especially a 2013 when quality was not there. After all, the verdict of those who have an influence on the opinion will be their support. Then great? Mother Nature not having dispensed its favours everywhere, we should be incited to show more moderation, especially in view of the general considerations.

# *Les Primeurs* selon STÉPHANE DERENONCOURT

*par Sofia Lafaye*



**S**TÉPHANE DERENONCOURT, rompu à l'exercice des Primeurs, a envisagé le procédé sur la centaine de domaines dont il supervise l'évolution. La majorité d'entre eux se situent sur le territoire français, avec une prédominance dans le Sud-Ouest, surtout la région bordelais et en particulier, l'appellation Saint-Emilion Grand Cru.

certain. Subtile alliance de Merlot (84 %), de Cabernet Franc (14 %) et de Cabernet Sauvignon (2 %), il exprime également les singularités du sol à composante argilo-calcaire et argilo-siliceux. La prédominance du Merlot instille souplesse, élégance. De superbes nuances se distinguent déjà. L'évolution en barrique pendant 18 mois parachèvera le processus.

« L'Etrange Rumeur » du Château Lamartre, Saint-Emilion Grand Cru, est une splendeur avec des notes poudrées de fruits noirs en bouche. La répartition de Merlot (70 %) et Cabernet Franc (30 %) signe une élégance certaine.

A l'étranger, les prouesses techniques ont également eu des résultats positifs. Stéphane Derenoncourt supervise une vingtaine de domaines dans 15 pays différents. Une grande partie d'entre eux se situent en Europe, quelques-uns au Proche Orient. En Italie, le domaine Bertinga se distingue par sa délicatesse et ses nuances. Une des cuvées produites contient un cépage typique de la Toscane, le Sangiovese. Il est à 85 % présent. Le Merlot (15 %) parfait le vin. Entre structure et souplesse, le résultat séduit. En bouche, il livre un côté très soyeux et une très légère acidité qui par sa subtilité fait songer à certains pinots noirs. Pour ces vignes de 20 ans d'âge, s'épanouissant à une altitude de 400 m, la facture équivaut à du sur-mesure. Nourries par un sol argilo-calcaire avec des marnes claires, elles retranscrivent le meilleur du terroir. Les raisins travaillés sans éraflage confèrent à la structure une certaine puissance, maîtrisée. La cuvée 2015 est la première à traduire le partenariat instauré avec Stéphane Derenoncourt.

Au Liban, le Château Marsyas a connu les vicissitudes du climat. L'hiver a connu des gelées à -20°C. Le printemps a amené des orages avec parfois des grêles. Le mois d'août, lui a connu la canicule et des tempêtes de sable. La production en a été limitée, la qualité perdue.

En Syrie, à Bargylus, l'hiver a connu la neige, l'été, quant à lui, a été caractérisé par la chaleur et la sécheresse. La tempête de sable a atteint le domaine mais n'a pas porté préjudice à la récolte. Le millésime 2015 affirme ses possibles entre finesse et structure.



Stéphane Derenoncourt y excelle et manage quelques 24 domaines. Parmi eux, sept Premiers Grands Crus classés, six Grands Crus Classés et onze Grands Crus. Le Château Capet-Guillier, Saint-Emilion Grand Cru, se révèle exceptionnel. Ce 85 % Merlot, 15 % Cabernet Sauvignon, parachève son évolution environ 15 mois dans des fûts à 50 % neufs. Le sol argilo-calcaire confère au précieux breuvage à la fois une certaine rondeur et une légère acidité. En bouche, cela est perceptible. Le vin se révèle soyeux. Une certaine puissance s'en dégage. Les cépages sélectionnés, le sol favorisent cela mais également le pigeage. Il conforte la texture. La vinification se fait dans une cuve de ciment et bois. Le Château Candale, Saint-Emilion Grand Cru a un potentiel



Château Capet-Guillier



# CHÂTEAU DE FRANCE

— PESSAC-LÉOGNAN —



La famille Thomassin fait partie des plus anciens propriétaires de l'appellation Pessac-Léognan. Le Château de France est une propriété de 40 ha, familiale et indépendante tant au niveau des capitaux que de la distribution.

Les vins rouges issus de 36 hectares de Cabernet sauvignon et Merlot et les vins blancs de 4 hectares de Sauvignon et Sémillon reçoivent les plus hautes distinctions :

- *Decanter (GB)* a noté 16,75 Château de France 2012 rouge et blanc et « *recommended* » 16,25 le rouge 2014.
- *Bettane & Desseauve* ont qualifié Château de France rouge 2014 « *le meilleur des Primeurs* ».
- *Le Figaro vin* a qualifié le Château de France rouge 2014 d'« *Une réussite pour le château* » avec une note de 16,5/20, même note que dans les Echos week-end.

98, avenue de Mont-de-Marsan • 33850 LÉOGNAN • Tél. 33 (0)5 56 64 75 39  
[www.chateau-de-france.com](http://www.chateau-de-france.com) • [contact@chateau-de-france.com](mailto:contact@chateau-de-france.com)

# STÉPHANE DERENONCOURT'S *En Primeurs*

par Sofia Lafaye

**S**TÉPHANE DERENONCOURT, with his experience of the En Primeurs, organized the process in the hundred domains he oversees the evolution of. The majority of them are situated on the French territory, with a majority in the Southwest, especially in the region of Bordeaux and in particular, the Saint Emilion Grand Cru appellation.

Stéphane Derenoncourt excels at it and manages some 24 domains there. Among them, seven Classed First Grand Cru, six Classed Grand Crus and eleven Grand Crus. Château Capet-Guillier, Saint-Emilion Grand Cru, shows itself exceptional. This 85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, completes its evolution approximately 15 months in 50% new barrels. The clay and limestone soils provide the invaluable beverage

with at the same time a certain roundness and a light acidity. On the palate, it is perceptible. The wine shows itself silky. A certain powerfulness is released of it. The chosen grape varieties and the soil ground favor this but also the treading. It consolidates the texture. The wine making is made in a concrete and wooden tank. Château Candale, Saint Emilion Grand Cru, has an obvious potential. Subtle alliance of Merlot (84%), Cabernet Franc (14%) and Cabernet Sauvignon (2%), it also expresses the peculiarities of the clay and limestone and clay and silica soils. The majority of Merlot instils suppleness, elegance. Magnificent shades already distinguish themselves. The evolution in the barrel during 18 months complements the process.

"L'Etrange Rumeur" by Château Lamartre, Saint-Emilion Grand Cru, is splendid with powdery notes of black fruits on the palate. The blend of Merlot (70%) and Cabernet Franc (30%) marks a certain elegance.



Abroad, the technical exploit also had positive results. Stéphane Derenoncourt oversees about twenty domains in 15 different countries. A big part of them are situated in Europe, some in the Middle-East. In Italy, the Bertinga domain distinguishes itself by its delicacy and its shades. One of the produced cuvées contains a typical grape variety of Tuscany, the Sangiovese. It is present by 85%. The Merlot (15%) perfects the wine. Between structure and suppleness, the result seduces. On the palate, it has a very silky side and a very light acidity which, by its subtlety, reminds some Pinot Noirs. For these 20-year-old vines, blooming at a height of 400 m, the craftsmanship seems to create made to measure products.

Fed by an clay and calcareous soil with clear marls, they translate the best of the terroir. Grapes worked without de-stemming provide the structure with a certain powerfulness, well-mastered. The 2015 cuvée is the first one to express the partnership established with Stéphane Derenoncourt.

In Lebanon, Château Marsyas faced the hazards of the climate. The winter knew frosts by -20°C. The spring brought by thunderstorms with sometimes hail. August alternated heat wave and sandstorms. The production has been limited, quality continues.

In Syria, at Bargylus, the winter was snowy, the summer was characterised by heat and drought. The sandstorm reached the domain but did not harm the harvest. The 2015 vintage asserts its potential between finesse and structure.



# PAZ ESPEJO, CHÂTEAU LANESSAN



## « *Le Millésime 2015, des vins fins et puissants !* »

**U**N PEU AVANT l'effervescence des Primeurs à Bordeaux, Paz Espejo a tenu à présenter de façon plus intime son dernier millésime. Elle a choisi l'Hôtel de la Course, un boutique-hôtel à deux pas du Jardin Public de Bordeaux. Un accord « lieu-vin » bien à propos. Dans le décor cosy, élégant, évoquant le voyage, le 2015 du Château Lanessan n'en ressortait que plus suave, fruité, élégant. Déjà d'une grande finesse, il fait la satisfaction de Paz Espejo, directrice du Château : « Je trouve le 2015 très plein, très soyeux. Il a beaucoup de fruit, une finale fraîche. »

Les Primeurs l'ont montré, le Médoc a connu une climatologie très hétérogène. Lanessan a été plutôt épargné. Après une floraison fin mai qui s'est déroulée dans des conditions climatiques très favorables et a permis le développement de petites grappes, les mois de juin et juillet ont été très chauds avec des conditions hydriques restrictives : disparition des caractères végétaux, forte synthèse tannique, évolution

rapide des pépins. Les températures pendant la maturation ont été modérées et ont préservé l'intensité et la fraîcheur aromatiques. Les vendanges ont eu lieu du 9 septembre au 21 octobre, « une année normale » commente Paz Espejo.

La palette aromatique des vins est intense et complexe : fruits noirs confits, notes poivrées et réglissées qui apportent fraîcheur et élégance, nuances poudrées, florales et de bois exotiques. En bouche, la trame est charnue avec des tanins présents mais veloutés et une finale persistante très fruitée, évoluant sur les nuances de torréfaction et d'épices douces. Les vins sont d'une belle harmonie, et leur finesse et leur puissance garantissent un bon potentiel de vieillissement.

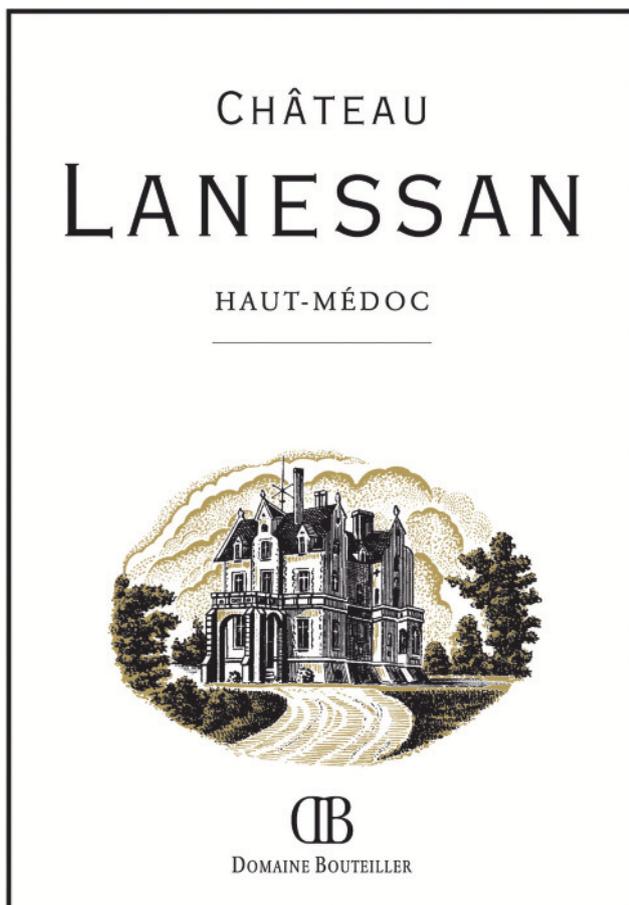
Sylvia van der Velden

[www.lanessan.com](http://www.lanessan.com)

*“The 2015 vintage,  
fine and  
powerful wines”*

**S**HORTLY BEFORE the turmoil of the En Primeurs in Bordeaux, Paz Espejo wished to present in a more intimate way her last vintage. She chose Hôtel de la Course, a boutique-hotel a few steps away from the Jardin Public park of Bordeaux. A very relevant 'place and wine pairing'. In the cosy, elegant setting, evoking the journey, the 2015 of Château Lanessan showed itself even more pleasant, fruity, elegant. With already a great finesse, it satisfies Paz Espejo, the château director: "I think that the 2015 is very full, very silky. It has a lot of fruit, a fresh finish."

The En Primeurs showed it, the Médoc knew a very heterogeneous climate. Lanessan was rather spared. After a blooming at the end of May which took place in very favorable weather conditions and enabled the development of small bunches, June and July were very hot with restrictive hydric conditions: the vegetal characteristics disappeared, a strong tannic synthesis, a fast evolution of the pips. The temperatures during the maturation were moderated and preserved the aromatic intensity and the freshness. The harvest took place from September 9<sup>th</sup> till October 21<sup>st</sup>, "a normal year", Paz Espejo comments.



The aromatic range of the wines is intense and complex: crystallized black fruits, peppery and liquorice notes that bring freshness and elegance, powdery and floral shades and exotic wood. On the palate, the background is fleshy with present but velvety tannins and a persistent finish, very fruity, evolving towards roasted shades and soft spices. The wines are harmonious, and their finesse and powerfulness guarantee a good ageing potential.

Sylvia van der Velden

[www.lanessan.com](http://www.lanessan.com)



VIGNOBLES  
GALINEAU & FILS



VIN DE BORDEAUX  
UN TERROIR,  
UN STYLE

# *Les vins de Bordeaux dans la restauration,* **AMOUR OU DÉSAMOUR ?**



Certains parlent de Bordeaux Bashing mais qu'en est-il réellement pour les vins de Bordeaux dans la restauration ? Comment les professionnels du secteur, sommeliers, restaurateurs, spécialistes de la formation ou élèves sommeliers appréhendent-ils les vins de cette région sans doute la plus connue au monde pour ses grands vins ? Nous leur avons posé la question.

par Valérie Massot Germe

## **Une place de choix pour les vins de Bordeaux**

**B**ORDEAUX est le 1<sup>er</sup> vignoble représenté sur les cartes des restaurants en France et est toujours en très bonne place sur les tables à travers le monde. 25 % des 500 références de vins proposées par Fabrice Sommier au restaurant Georges Blanc Parc & Spa (Vonnas), 290 (53 %) au Pressoir d'Argent (Bordeaux), 20 % au One Five Hospitality (New York), 80 % chez Taillevent (Paris) sont des vins de Bordeaux. Quelques chiffres que bien d'autres appellations françaises ou pays pourraient envier à Bordeaux.

Si les grands vins rouges de Bordeaux sont les bestsellers dans la grande restauration, la Bourgogne semble mieux placée pour les blancs mais aussi la Vallée du Rhône chez certains comme au Pressoir d'Argent. Lorsque Paolo Basso, Meilleur Sommelier du Monde 2013, choisit pour Air France les vins pour La Première et la Business Class, un Bordeaux rouge est toujours à la carte. « Les vins de Bordeaux sont de grande qualité, ils sont demandés par les clients qui voyagent sur Air France, leur proposer une belle marque ou appellation de Bordeaux est une évidence ».

Grands Crus Classés, marques de prestige et appellations de référence sont dans les restaurants, et les professionnels s'accordent à dire qu'ils cherchent aussi à mettre sur leurs tables des vins de vigneron moins connus, reflet de terroirs et de savoir-faire qu'ils choisissent à la dégustation.

Côté formation des élèves en sommellerie, l'enseignement de la région vinicole de Bordeaux est incontournable. Pour Patrick Portier, directeur général du CAFA, organisme de formation pour les métiers du commerce des vins et spiritueux, connaissances théoriques et apprentissage de la dégustation avec les vins de Bordeaux vont de pair. Les classes de sommellerie se développent et avec elles, la place de Bordeaux.

## **Mais remise en question**

Bertrand Bijasson, président des Sommeliers de Bordeaux Aquitaine et Master of Port 2012, partage cet enthousiasme mais note un recul des vins de Bordeaux dans la restauration traditionnelle. Recul qu'il explique par le désamour d'une génération de jeunes sommeliers ou de « prescripteurs anti Bordeaux pour qui il faut battre le plus fort et donc Bordeaux ». Paolo Basso les qualifie « d'alternatifs et de contestataires et pour qui, le Bordeaux jugé trop classique c'est non ! » d'où l'importance de la formation et de la relation avec les viticulteurs.

• • •



On reproche également à Bordeaux d'avoir donné trop d'importance au « système Parker », qui en plus d'avoir conduit à une certaine uniformisation des vins, a conduit propriétaires et négociants à vendre leurs notes Parker sans laisser les sommeliers choisir et acheter les vins qu'ils ont appréciés à la dégustation. Certains s'en sont vexés et ont pu délaisser Bordeaux.

Et enfin, les vins de Bordeaux souffrent d'une image de vins trop élitistes et chers. « Dès que l'on parle Bordeaux, les gens pensent Grands Crus et donc vins inaccessibles, et pour les vins plus simples ils croient pouvoir trouver des meilleurs qualités-prix dans d'autres régions », relève Fabrice Sommier. Pour Nathaly Lanniello qui a ouvert il y a quelques mois dans le 11<sup>e</sup> arrondissement de Paris un de ces nouveaux restaurants très fréquentés par une clientèle jeune et branchée – Restaurant Na/Na – « le vin de Bordeaux est souvent synonyme de luxe et donc les clients s'y refusent, ne connaissant que les grands noms ». Laura Williamson, wine director de l'Hôtel Mandarin à New York, va plus loin. Pour elle, Bordeaux n'arrive pas à créer de réelles connexions avec les jeunes consommateurs et à capitaliser sur ce marché en expansion. Roger Dagorn, toujours à New York, note la nette préférence d'une nouvelle génération d'Américains pour les « cabs » (Cabernet Sauvignon) de la Côte Ouest, vins plus faciles à appréhender que les Bordeaux jugés trop complexes.

Un « oui mais » pour Bordeaux partagé par les professionnels de la restauration qui reconnaissent aussi que Bordeaux est en train d'évoluer.

Viticulteurs, œnologues et négociants reviennent à des vins de Bordeaux moins techniques, à de vrais vins de terroir plus expressifs et à boire, en adéquation avec le goût des consommateurs ; sans pour autant renoncer à ce qui les caractérise et que Paolo Basso décrit comme « cette richesse, solidité et complexité que l'on aime dans les vins de Bordeaux ». Pour Laura Williamson, il faut maintenant que Bordeaux communique autour de cette diversité tout en rendant ses vins plus accessibles et Paolo Basso insiste sur le fait que Bordeaux doit « reconquérir sa vieille clientèle européenne et parler aux restaurateurs et aux sommeliers qui sont un vecteur d'image essentiel pour les vins de la région ».

Comme nous l'avons décrit dans notre précédent dossier (cf *SommelierS International* – n°151), les domaines bordelais s'ouvrent et les initiatives comme l'opération « Blaye au comptoir » initiée par le Syndicat des Côtes de Bordeaux existent mais sans doute pas encore assez aux yeux des professionnels de la restauration en France et à l'étranger.

**PASCAL PAULZE,**  
**MOF 2015, Chef Sommelier,**  
**L'Oasis (Mandelieu la Napoule - France)**

**Quelle place réservez-vous aux vins de Bordeaux sur votre carte de vins ?**

La région bordelaise représente environ 15 % notre carte, avec pratiquement que des Grands Crus Classés. Nous proposons des vins de renom sur des millésimes à maturité.

**Les vins de Bordeaux sont-ils encore aujourd'hui une référence pour vos clients ? Et pour vous ?**

De moins en moins, les clients ont découvert les vins des autres régions et des autres pays suite à l'envolée des prix des Crus Classés depuis 7 à 8 ans. Seuls certains grands millésimes qui offrent des vins de grande classe après 15 ou 20 ans de vieillissement restent des références et sont sans concurrence. Pour nous, il y a longtemps que Bordeaux n'est pas ou plus, une référence ; étant à la recherche de vins fins pour mettre en valeur une cuisine qui a évolué vers la délicatesse et le raffinement, nous mettons en avant des vins aux structures subtiles.

**Quelles sont pour vous les forces et les faiblesses des vins de Bordeaux en restauration face à la concurrence des autres régions ou pays ?**

Les faiblesses du Bordelais sont le résultat de la politique tarifaire des Crus Classés, la recherche de la concentration et des élevage en barriques avec des boisés trop marqués, de l'extraction plutôt que de la finesse... On est loin de l'idée que ce sont des terroirs qui font les vins ou qui ont fait les vins à l'époque de la création des classements. Et d'autres vignobles s'engagent depuis des années dans une approche plus "nature" qu'à Bordeaux. La force de Bordeaux viendra peut-être de ses vrais vignerons qui gèrent leurs domaines du raisin au vin, s'impliquant dans toutes les phases de la réalisation. Je déguste régulièrement des domaines qui proposent à Bordeaux des vins entre 8 et 20 € HT la bouteille avec des approches justes et subtiles en matière d'élevage, qui tentent de faire des vins qui aient de la résonance avec leurs terroirs en se rapprochant de méthodes respectueuses de l'environnement.

**Quelle doit être selon vous le rôle du sommelier pour optimiser la mise en avant et la vente des vins de Bordeaux en restauration ?**

Depuis une vingtaine d'années, le monde de la sommellerie s'est engagé dans la recherche et la proposition à ses clients de vins découvertes. Aujourd'hui, c'est la clientèle qui en fait la demande, ce qui fait la part belle aux appellations régionales et aux vignobles sous-estimés où émergent chaque année de nouveaux domaines (Jura / Savoie / Centre ...). Pour le vignoble bordelais, il reste peu de place (de 5 à 10 %), sauf dans leur région. Mais je souhaite voir le vignoble bordelais se remettre en question avec des vignerons qui font leur métier avec peu de moyens mais avec tellement d'envie et de valeurs humaines.

*Bordeaux, depuis toujours  
au Bistro du Sommelier...*

**HERVÉ VALVERDE,**  
**Le Bistro du Sommelier**

Un grand père vigneron dans le Bordelais, une passion pour les vins, un métier de sommelier qu'il exerce d'abord chez les autres avant de se lancer en 1986 pour démocratiser les grands vins de Bordeaux... nous parlons d'Hervé Valverde et de son Bistro du Sommelier, adresse toujours emblématique à Bordeaux.

Dans les années 80, Bordeaux ne compte que deux bars à vins, le William Pit, rue des Remparts, et le Cellier Bordelais, Porte de la Monnaie, et dans les restaurants, le client ne touche jamais la bouteille. Hervé Valverde, alors chef sommelier, décide de créer son bistrot pour faire (re)connaître les grands vins de Bordeaux. « On pouvait déguster chez moi tous les premiers Grands Crus Classés à 500 FF (76 €) la bouteille ». Et si aujourd'hui rien n'est plus comparable, Hervé Valverde est toujours animé de la même passion pour les vins de Bordeaux et fidèle à ces 82 propriétaires qui l'ont aidé dans des moments difficiles.

150 vins, principalement des Bordeaux, sont à la carte du Bistro du Sommelier. Des marques de référence, des belles appellations comme les Graves et les Pessac-Léognan très appréciés et des coups de cœur qu'Hervé va découvrir avec les négociants chez qui il achète l'essentiel de ses vins, ou le lundi lorsqu'il visite les propriétés. Il travaille beaucoup avec les vins des Côtes qu'il propose sur table entre 25 et 30 € la bouteille. Le prix est un élément déterminant pour sa clientèle et Hervé constate que les « bouteilles rares » ne sont plus achetées que par les étrangers.

Il note que depuis 5 ou 6 ans, les vins qu'il qualifie « d'infusion de bois » ont disparu au profit de vins de terroirs moins techniques et il préfère parler nature plutôt que bio. Hervé Valverde s'étonne que l'on ne parle que d'une centaine de marques à Bordeaux et pas assez des 6 000 autres étiquettes au rapport-qualité prix exceptionnel, et met l'accent sur l'importance pour un sommelier de la relation directe avec les propriétaires.

# *Bordeaux wines in the Horeca*

## LIKES AND DISLIKES

Some people speak about Bordeaux bashing but what about the Bordeaux wines in the restaurant business really? How do the professionals of the field, sommeliers, restaurateurs, education specialists or students sommelier comprehend the wines of this undoubtedly most famous region? We asked them.

by Valérie Massot Germe

### **Bordeaux wines have a place of honour**

**B**ORDEAUX is the first vineyard represented on the restaurants' menus in France and still has a very good place worldwide. 25% of the 500 references wines by Fabrice Sommier at the restaurant Georges Blanc Parc and Spa (Vonnas), 290 (53%) at Pressoir d'Argent (Bordeaux), 20% at One Five Hospitality (New York), 80% at Taillevent (Paris) are Bordeaux wines. Figures that many other French appellations or countries could envy Bordeaux.

Although fine red Bordeaux wines remain bestsellers in the restaurants, Burgundy seems better off with the white wines but also the Rhône valley at some like Pressoir d'Argent. When Paolo Basso, Best Sommelier of the World 2013, chooses wines for Air France's First and Business Classes a red Bordeaux is always on the menu. "Bordeaux wines have a high quality, they are asked by the customers who travel with Air France; proposing them a nice brand or appellation of Bordeaux is an obvious fact".

Classed Grand Crus, prestigious brands and reference appellations are in the restaurants, and the professionals agree to say that they also try to propose on their tables wines of less known wine growers, reflection of terroirs and a know-how they choose by tasting.

On the education side, the teaching of the Bordeaux wine area is inescapable. For Patrick Portier, managing director of CAFA, wines and spirits business school, theoretical knowledge and tasting lessons with Bordeaux wines go hand in hand. The sommelier courses develop and with them, Bordeaux.

### **But are questioned**

Bertrand Bijasson, president of the Sommeliers of Bordeaux-Aquitaine and Master of Port 2012, shares this enthusiasm but notes a backward movement of Bordeaux wines in the traditional restauration. A trend which he explains by the disenchantment of a generation of young sommeliers or of "anti-Bordeaux influencers for whom it is necessary to beat the strongest, thus Bordeaux". Paolo Basso considers them "as alternatives and protesters and for who, Bordeaux considered too classic, it's no!", hence the importance of education and the relationship with the wine growers.

We also blame Bordeaux for having given too much importance to the Parker system, which besides having led to a certain standardization of the wines, led owners and traders to sell their Parker notes without letting the sommeliers choose and buy wines which they appreciated during the tasting. Some people might have been hurt by it and abandoned Bordeaux.

At last, Bordeaux wines suffer from an image of too elitist and expensive wines. "As soon as we speak about Bordeaux, people think 'Grand Crus' and thus unaffordable wines, and for simpler wines they believe they can find better quality-price ratios in other regions", Fabrice Sommier notices. For Nathaly Lanniello who opened a few months ago in the 11<sup>th</sup> district of Paris one of these new restaurants well-attended by a young and trendy clientele (Na / Na Restaurant) "the wine from Bordeaux is

often synonymous of luxury and thus the customers refuse them, knowing only the famous names". Laura Williamson, wine director of Hôtel Mandarin in New York, goes further. To her, Bordeaux does not manage to create real connections with the young consumers and to capitalize on this expanding market. Roger Dagorn, still in New York, notes the new American generation's preference for Cabs of the West coast, wines easier to drink than Bordeaux considered too complex.

A "yes but" for Bordeaux shared by the professionals of the restauration who also recognize that Bordeaux is evolving.

Wine growers, enologists and merchants return to less technical wines of Bordeaux, to authentic terroir wines, more expressive and ready to drink, in adequacy with the consumers' taste; without giving up what characterises them and what Paolo Basso describes "as this richness, solidity and complexity that we like in Bordeaux wines". For Laura Williamson, Bordeaux has now to communicate about this diversity while making its wine more accessible, and Paolo Basso stresses on the fact that Bordeaux has "to reconquer its old European clientele and to speak to the restaurateurs and to the sommeliers which are an essential vector of image for regional wines".

As we described it in our previous magazine (cf. SommelierS International no.151), the estates of Bordeaux are opening up and events like "Blaye au comptoir" introduced by the *Côtes de Bordeaux* union exist but probably not enough yet for the restaurant professionals in France and abroad.



**PASCAL PAULZE,**  
**Best Craftman of France 2015,**  
**Head Sommelier, L'Oasis**  
**(Mandelieu la Napoule - France)**

**What is the place of Bordeaux wines on your wine menu?**

The region of Bordeaux represents approximately 15% of our menu, with nearly only Classed Grand Crus. We propose renowned wines of mature vintages.

**Are Bordeaux wines still a reference for your customers? And for you?**

Less and less, the customers discovered wines of the other regions and other countries further to the upsurge in prices of the Classed Growths since 7 or 8 years. Only certain great vintages that offer wines of great distinction after 15 or 20 years of ageing remain references and are unrivalled.

For us, for long Bordeaux is not or no longer a reference; being in search of fine wines to highlight a cuisine that evolved towards delicacy and refinement, we emphasize on wines with subtle structures.

**What are for you the strengths and weaknesses of Bordeaux wines in the restauration in front of the competition of the other regions or countries?**

The weaknesses of the Bordeaux wine are the result of the pricing policy of the Classed Growths, the search for concentration and barrel ageing with too much marked woodiness, of extraction rather than finesse ... We are far from the idea that the terroir makes the wines or made the wines at the time when classifications were created. And other vineyards committed for years in a more "natural" approach than Bordeaux.

The strength of Bordeaux will come maybe from its real wine growers who manage their estates from the grape to the wine, involved in all the stages of the crafting. I regularly taste domains that propose Bordeaux wines at €8 to €20 the bottle with right and subtle approaches regarding the elevage, who try to make wines that reflect their terroirs by getting closer to eco-friendly methods.

**What has to be according to you the role of the sommelier to optimize the promotion and the sale of wines of Bordeaux in the restaurants?**

Since about twenty years, the sommellerie world committed in the research and the proposal to its customers of discovery wines. Today, the clientele request them, which gives a good place to regional appellations and to the underestimated vineyards where new domains estates emerge every year (Jura/Savoy/Center). For the vineyard of Bordeaux, there is little place left (from 5 to 10%), except in their region. But I wish to see the vineyard of Bordeaux question itself with wine growers who do their job with few means but with so much desire and human values.

*Bordeaux forever at*  
*Le Bistro du Sommelier...*

**HERVÉ VALVERDE,**  
**Le Bistro du Sommelier**

A wine grower grandfather in Bordeaux, a passion for wines, the profession of sommelier he first practices at others' before launching in 1986 to democratize fine Bordeaux wines ... Here is Hervé Valverde and his *Bistro du Sommelier*, the still symbolic address in Bordeaux.

In the 80s, Bordeaux had only two wine bars, William Pit at Rue des Remparts, and Le Cellier Bordelais, at Porte de la Monnaie, and in the restaurants, the customer never touched the bottle. Hervé Valverde, then head sommelier, decided to create his own wine bar to promote great Bordeaux wines. "One could taste all the first Grand Crus for 500 FRF (€76) a bottle". And although today nothing is comparable anymore, Hervé Valverde is still driven by the same passion for Bordeaux wines and faithful to the 82 owners who helped him in difficult times.

150 wines, mainly Bordeaux, are on the wine menu at Bistro du Sommelier. Reference brands, beautiful appellations such as Graves and the very appreciated Pessac-Léognan, and some favourites that Hervé goes to discover with the wine merchants to whom he buys the main part of his wines, or on Mondays when he visits the estates. He works a lot with wines from the Côtes de Bordeaux that he proposes on his wine list between €25 and €30 a bottle. The prize is a determining element for his clientele and Hervé notices that the 'rare bottlings' are only bought by foreigners now.

He notes that for 5 or 6 years, wines that he qualifies as "wood infusion" disappeared to the benefit of wines of less technical terroirs and he prefers to speak about 'nature' rather than 'organic'. Hervé Valverde is surprised that one speaks only about some hundred brands of Bordeaux and not enough of the 6,000 other wines with an exceptional quality-price ratio, and stresses on the importance for a sommelier of a direct relationship with the owners.



# have fun with les couleurs

Customise your glass closure with colours. Le plus élégant des bouchons est également le plus créatif. Grâce aux nouvelles possibilités de personnalisation, créez un bouchon aussi unique que votre produit.

Plus d'informations sur [www.vinolok.cz/design](http://www.vinolok.cz/design)



Distributeur exclusif France  
[www.comptoirdelacave.com](http://www.comptoirdelacave.com)



# Portraits

## **SUD-OUEST**

Château Magnol  
Vignobles Rollet  
Château Cos Labory  
Château Laujac  
Château de Saint-Pey  
Vignobles Giraud Bélivier  
Château de Lascaux  
Château le Sartre  
Bordeaux Vineam  
Château Cantinot  
Château l'Argilus du Roi



# Château MAGNOL

*l'art de vivre à la française*

Après près de 300 ans  
d'existence, la maison de vin  
Barton & Guestier affiche un savoir-faire  
et un caractère dignes des plus grands. Son but :  
faire découvrir au monde entier la qualité des vins français.

**P**RÉSENTS DANS tous les circuits de distribution haut de gamme mondiaux, les vins Barton & Guestier démontrent la diversité et la richesse de nos terroirs : Bordeaux, la Vallée de la Loire, la Bourgogne, le Beaujolais, la Vallée du Rhône, le Languedoc, la Provence, la Gascogne et la Corse.

Siège social et cœur de la maison Barton & Guestier, Château Magnol se démarque. A la fois maison d'hôtes et école du vin avec la B&G Food & Wine Academy, ce magnifique château du 18<sup>e</sup> siècle est l'endroit idéal pour découvrir *l'art de vivre à la française*. L'opportunité également pour les débutants ou amateurs confirmés d'acquérir de solides connaissances sur le monde du vin à travers un apprentissage théorique dispensé par Solange Galan, Responsable de Château Magnol & Education, et des exercices pratiques de dégustation. Qui parle de vivre à la française parle aussi bien entendu de cuisine raffinée, ici préparée par le talentueux Chef Frédéric Prouvreur qui sait parfaitement associer ses mets aux vins de sa cave privée (Barton & Guestier mais aussi d'autres vins célèbres de la région).

Château Magnol est avant tout un vin dont la qualité est reconnue dans le monde entier. Son vignoble de 30 hectares sur l'appellation Haut-Médoc où, depuis le millésime 1978, Château Magnol est classé Cru Bourgeois, s'étend sur des graves sableuses et bien drainantes, avec un micro-climat

bénéfique où l'on retrouve le Merlot (47 %), le Cabernet Sauvignon (38 %) et le Cabernet Franc (15 %). Les vins sont charnus et ronds, aux arômes fruités et épicés avec un bel équilibre, garantissant ainsi de beaux vins de garde.

Aussi, tout en conservant son style qui en fait son succès, Château Magnol s'est alloué depuis 2015 les services d'Hubert de Bouard afin d'acquérir une vision experte extérieure à la propriété.

Chez Barton & Guestier, chaque vin est unique et pensé pour créer un plaisir des sens et valoriser les cultures gastronomiques du monde entier. En plus de Château Magnol, on découvre entre autres des cuvées représentatives d'un grand nombre d'appellations françaises – 19 dans la gamme Barton & Guestier Passeport – ainsi qu'une gamme de vins de cépages IGP. *Barton & Guestier's winemaker* Laurent Prada et son équipe travaillent avec près de 200 producteurs en France assurant une parfaite maîtrise de chaque vin, de la vigne à la bouteille.

Avec ces gages de qualité, il est certain que les vins Barton & Guestier nous promettent encore des siècles de découvertes.

Sandy Bénard

— [www.barton-guestier.com](http://www.barton-guestier.com) —

▼ Laurent Prada



▼ Frédéric Prouvreur



## *the French lifestyle*

After nearly 300 years of existence, the wine house Barton & Guestier shows a know-how and a character worthy of the greatest. Its purpose: make discover the quality of French wines worldwide.

**P**RESENT IN every high-end distribution networks over the world, the Barton & Guestier wines show the diversity and richness of our terroirs: Bordeaux, the Loire valley, Burgundy, Beaujolais, the Rhone Valley, Languedoc, Provence, Gascony and Corsica.

Head office and heart of the Barton & Guestier house, Château Magnol stands out and is recognized all over the world. At the same time guesthouse and wine school with the B&G Food and Wine Academy, this magnificent castle of the 18<sup>th</sup> century is the ideal place to discover the *French lifestyle*.

The opportunity also for the beginners or the connoisseurs to acquire thorough knowledge on the wine world through a theoretical learning hosted by Solange Galan, in charge of Château Magnol & Education, and practical tasting exercises. French lifestyle also includes fine dining, prepared here by talented Chef Frédéric Prouvoyeur who perfectly knows how to match his dishes with wines of his private cellar (Barton & Guestier wines but also other famous wines of the region).

Château Magnol is above all a wine whose quality is recognized all over the world. Its 30-hectare vineyard in the Haut-Médoc appellation where, since 1978, Château Magnol is classed Cru Bourgeois, extends over very draining sandy



gravels with a beneficial microclimate where the Merlot (47%), the Cabernet Sauvignon (38%) and the Cabernet Franc (15%) grow. The wines are fleshy and round, with fruity and spicy aromas and a good balance, endowing the wine with a good ageing potential.

Besides, while keeping its style which has made its success, Château Magnol called since 2015 on Hubert de Boüard's services to earn an expert vision external to the property.

At Barton and Guestier every wine is unique and thought to create a pleasure of the senses and promote the gastronomic cultures of the whole world. Besides Château Magnol, we especially discover other representative cuvées of a large number of French appellations—19 in the Barton & Guestier Passeport—as well as IGP wines. Barton & Guestier's winemaker Laurent Prada and his team work with about 200 producers in France thus guaranteeing a perfect control of every wine, from the vine to the bottle.

With these proves of quality, the Barton & Guestier wines undoubtedly promise centuries of discoveries.

Sandy Bénard

— [www.barton-guestier.com](http://www.barton-guestier.com) —



# Vignobles **ROLLET**

« Le progrès c'est la tradition en marche »

**H**ÉRITIÈRE D'UNE longue tradition viticole où l'exigence de qualité a conduit le domaine à une agriculture raisonnée, Hélène Rollet veille depuis 2006 sur le Château Vieux Guinot, entré dans le giron de la famille en 1729. Dès lors, trois châteaux sont venus agrandir cette famille de Saint-Emilion Grand Cru : Roc Saint Michel, Gaillard de la Gorce et Château Fourney, qui s'étend aujourd'hui sur 44 hectares, avec 80 % de Merlot, 10 % de Cabernet Franc et 10 % de Cabernet Sauvignon.

Autre appellation du domaine : les Côtes de Castillon qui se partagent, sur 21 hectares, deux châteaux : le Château La Fourquerie et le Château Grand Tertre.

Le domaine dispose d'une station météo privée, couplée à un logiciel de modélisation des principales maladies des vignes, permettant une intervention rapide en cas de problème et donc de limiter l'utilisation de traitements phytosanitaires.

Pascal Aubineau, le chef de culture, fait ainsi perdurer les méthodes traditionnelles (travail du sol en rang de deux, taille en guyot double...) tout en limitant les intrants.



▲ Travail dans les vignes.

Philosophie suivie lors de la fermentation par Caroline Albouze, œnologue du domaine mais aussi, depuis 2007, par Julien Viaud, collaborateur de Michel Rolland, qui apporte ses conseils pour faire évoluer les vins.

Un seul objectif pour le domaine : produire des raisins sains et de meilleure maturation avec une thermorégulation qui assure une meilleure extraction de la matière (couleur et tanins) et améliore l'expression aromatique des vins. Ces derniers subissent ensuite un élevage traditionnel en barriques, adapté à chaque millésime, pour valoriser au mieux les arômes.

Avec une surface de 12,5 hectares, le Château Vieux Guinot Saint-Emilion Grand Cru reste le vin phare des Vignobles Rollet. Composé de 70 % de Merlot et 30 % de Cabernet, avec un élevage de 18 mois (dont 12 mois en barriques renouvelées à 25 % chaque année), ce vin offre des parfums de fruits rouges, de fumé et de pain grillé. Élégant, boisé, avec une belle charpente, il est produit à 72 000 bouteilles environ, de quoi ravir bon nombre d'entre nous.

Sandy Bénard

— [www.vignobles-rollet.com](http://www.vignobles-rollet.com) —



« Pour élaborer un bon vin,  
il est essentiel  
d'avoir de bons raisins »

## “Progress is tradition underway”

**H**EIRESS OF a long wine-making tradition where the quality requirement led the domain to sustainable farming, Hélène Rollet runs since 2006 Château Vieux Guinot entered the family properties in 1729. From then on, three chateaus enlarged this family of Saint-Emilion Grand Crus: Roc Saint Michel, Gaillard de la Gorce and Château Fourney, which extends over 44 hectares, with 80% of Merlot, 10% of Cabernet Franc and 10% of Cabernet Sauvignon.



▲ Jean-Pierre and Hélène Rollet

Other appellation of the domain : Côtes de Castillon where 21 hectares are shared between two chateaus: Château La Fourquerie and Château Grand Tertre.

The domain has a private weather station, coupled with a software that models the main diseases of the vineyards, enabling a fast intervention in case of problem and thus limiting the use of phytosanitary treatments.

Pascal Aubineau, the vineyard manager, thus continues the traditional methods (work of the ground in rows of two, double Guyot pruning ...) while limiting inputs. A philosophy followed during the fermentation by Caroline Albouze, enologist of the domain but also, since 2007, by Julien Viaud, one of Michel Rolland's collaborator, who provides advice to develop the wines.

“To develop a good wine,  
it is essential to have good grapes”

A single objective for the domain: produce healthy grapes and with a better maturation with thermoregulation that results in a better extraction of the material (colour and tannins) and improves the aromatic expression of the wines. The latter then undergo a traditional *élevage* in barrels, adapted to every vintage, to value at best the aromas.

With a surface area of 12.5 hectares, Château Vieux Guinot Saint-Emilion Grand Cru remains the key wine of the Rollet Vineyards. Made up of 70% Merlot and 30% Cabernet, with an *élevage* of 18 months (out of which 12 months in barrels renewed by 25% every year), this wine offers scents of red berries, of smoke and toast. Elegant, woody, with a beautiful structure, it is produced by approximately 72,000 bottles, for the delight of many of us.

Sandy Bénard



# Château COS LABORY

— Saint Estèphe —

Grand Cru Classé en 1855

Château Cos Labory, discret voisin de Cos d'Estournel, devient propriété de François Audoy et son épouse en 1959. Ils se porteront également acquéreurs de Château Andron Blanquet à Saint-Estèphe en 1971. Leurs fils les épaulèrent sur les deux propriétés jusqu'à ce que l'aîné, Bernard, prennent les rênes. Un homme dont la sérénité et la générosité cache un farouche défenseur de son appellation.

**L**E VIGNOBLE du Château Cos Labory s'étend sur la croupe caillouteuse de Cos sur 18 hectares. Planté majoritairement de Cabernet Sauvignon, sa position et ses sols permet au vignoble de bénéficier d'un excellent drainage. La densité de plantation est de 8 700 pieds par hectare.

La production moyenne de Cos Labory est de 100 000 bouteilles dont 25 000 bouteilles pour le second vin « Charme de Cos Labory ». Château Andron Blanquet est un ensemble de 16 hectares qui génère quelque 60 000 bouteilles par an.

Au fil du temps, Cos Labory a modernisé ses installations et s'est équipé de cuves hautes et larges, et de doubles cuves, le tout thermo-régulé. Avec la volonté de créer des vins pouvant autant vieillir qu'être consommés jeunes, Bernard Audoy a opté pour une vinification à basse température pour une extraction douce et la préservation du fruit.

Le vieillissement est opéré sous bois français avec 50 % de fût neuf chaque année (des fûts de deux ans pour Charme de Cos Labory et 1/3 neuf pour Andron Blanquet). Cos Labory utilise quelques fûts de bois américain pour le Cabernet Sauvignon.

En visite au château en février, Paolo Basso a souligné l'excellent rapport qualité-prix, avec une moyenne de 8,5 € sur la place pour Andron Blanquet et 15 à 20 € pour Cos Labory. Grâce à une verticale de Cos Labory 2005-09-10-11-12-13, Charme de Cos Labory 2011-12-13 et Andron Blanquet 2005-10-11-12-13, le Meilleur Sommelier du Monde a pu noter la belle fraîcheur, la finesse des tanins, la structure et le caractère savoureux qui transparaissent d'un millésime à l'autre.

Sylvia van der Velden

— [www.cos-labory.com](http://www.cos-labory.com) —



▲ Bernard Audoy et Paolo Basso



Château Cos Labory, discreet neighbour of Cos d'Estournel, becomes the property of François Audoy and his wife in 1959. They also purchase Château Andron Blanquet in Saint-Estèphe in 1971. Their sons helped them on both estates until the oldest son Bernard takes over the reins. A man whose calmness and generosity hide a fierce defender of his appellation.

**T**HE VINEYARD of Château Cos Labory extends over the gravelly hill of Cos on 18 hectares. Mainly planted with Cabernet Sauvignon, its position and soils enable the vineyard to benefit from an excellent drainage. The density is of 8,700 stocks per hectare.

The average yearly production of Cos Labory represents 100,000 bottles out of which 25,000 bottles of the second wine 'Charme de Cos Labory'. Château Andron Blanquet is an ensemble of 16 hectares that produces some 60,000 bottles a year.

Over time Cos Labory modernized its premises and has been equipped with high and large vats and double vats, all thermo-regulated. With the will to create wines able to age as much as to be enjoyed young, Bernard Audoy chose for a low temperature vinification process for a soft extraction and to preserve the fruitiness.

Ageing is undertaken in French oak barrels renewed by 50% every year (twice used ones for Charme de Cos Labory and 30% new ones for Andron Blanquet). Cos Labory uses some American oak for the Cabernet Sauvignon.

Visiting the château in February, Paolo Basso underlined the excellent quality-price ratio, with an average price with the brokers of Bordeaux of €8.50 for Andron Blanquet and €15 to 20 for Cos Labory. Thanks to a vertical tasting of Cos Labory (2005-09-10-11-12-13), Charme de Cos Labory (2011-12-13) and Andron Blanquet (2005-10-11-12-13), the Best Sommelier of the World could notice the beautiful freshness, the finesse of the tannins, the structure and savoury character present vintage after vintage.

Sylvia van der Velden

— [www.cos-labory.com](http://www.cos-labory.com) —



#### CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO

##### PAOLO BASSO COMMENTS

#### CHÂTEAU ANDRON BLANQUET

Saint-Estèphe, 2005

Classique, distingué, complexe. Des arômes de mûre, de cerise noire, de réglisse commencent à se fondre avec des notes plus complexes de feuillage, de boîte à cigares, de cuir. Très belle attaque avec une petite pointe de sucrosité suivie par un corps riche et structuré de belle densité, des tanins fermes et goûteux. Belle finale longue et expressive. Un très joli vin.

Classical, distinguished, complex. Aromas of blackberry, black cherry, liquorice are melting with more complex notes of leaves, cigar box, leather. Excellent first taste with a sweet hint followed by a rich and well-structured body; firm and tasty tannins. Wonderful long and expressive aftertaste. A lovely wine.

#### CHÂTEAU COS LABORY

Saint-Estèphe, 2009

Nez assez complexe, réglisse, encre. L'oxygénation fait ressortir la complexité et la richesse d'un fruité mûr avec des notes de sirop de cassis, de crème de mûre. Belle bouche dense, savoureuse, compacte et assez musclée tout en gardant de l'élégance. De jolis tanins fermes qui peuvent encore s'arrondir. Finale persistante. Un beau millésime qui garde la jeunesse et qui a encore du potentiel.

Fairly complex nose, liquorice, ink. Swirling reveals the complexity and richness of a ripe fruitiness with notes of blackcurrant syrup, blackberry liqueur. Excellent dense, savoury, compact and quite lively palate while keeping its elegance. Lovely firm tannins that can get rounder. Persistent finish. A beautiful vintage that remains young and that still has a lovely future ahead.

# Châteaux GUIBEAU ET GUIBOT LA FOURVIEILLE

— Puisseguin Saint Emilion & Côtes de Castillon —

**B**RIGITTE DESTOUEZ BOURLON représente la 4<sup>e</sup> génération installée à Château Guibeau. Son grand-père Henri Emile était mexicain. Il quitta l'hacienda familiale de 800 ha pour faire ses études en Suisse.

Tombé malade, il est venu en convalescence chez le curé de Puisseguin. Il rencontra alors celle qui deviendra son épouse, Yvette, fille des propriétaires de Château Guibot La Fourvieille. Il achètera en 1936 le voisin Château Guibeau.

En 2009, Brigitte et son époux Eric ont repris l'exploitation de 70 hectares dont 45 en production partagés entre les AOC Puisseguin Saint-Emilion (38 ha) et Côtes de Castillon (7ha). Leur première grande décision a été de convertir le vignoble en bio. « De 2009 à 2011 nous avons été en conversion, le 2012 est le premier millésime entièrement bio. Nous sommes aujourd'hui heureux de ce travail mais nous avons souffert le temps que la vigne s'adapte. » D'autant qu'en 2009 et 2010, ils ont essuyé des épisodes de grêle qui ont considérablement réduit leur récolte.

Alors qu'en Puisseguin le rendement autorisé est de 54 à 55 hl/h, Brigitte et Eric le maintiennent en-dessous de 40 hl/h. Les terroirs argilo-calcaires conféraient une certaine rusticité aux vins, le bio leur a permis une meilleure expression

du fruit et un rendu plus aérien. L'encépagement se compose classiquement de Merlot (80 %), Cabernet Franc (10 %) et Cabernet Sauvignon (10 %). Tout est mis en œuvre pour produire des raisins goûteux, complexes et élégants.

Leur production annuelle de 250 000 bouteilles en moyenne part pour majorité à l'export (Belgique, Grande-Bretagne, USA, Canada et Indonésie). Une dimension internationale qu'ils ont souhaité renforcer en conviant Paolo Basso à venir déguster leurs deux étiquettes Guibeau et Guibot La Fourvieille. Une rencontre placée sous le signe de la simplicité dans une demeure accueillante surplombant la vallée. Le couple propose d'ailleurs des chambres d'hôtes dont le cadre vous im-

mergera incontestablement dans un cocon de quiétude.

Sylvia van der Velden



▲ Paolo Basso, Brigitte et Eric Destouet Bourlon

**B**RIGITTE DESTOUET BOURLON represents the 4<sup>th</sup> generation settled at Château Guibeau. Her grandfather Henri Emile was Mexican. He left the 800-hectare family hacienda to study in Switzerland. He fell ill and went to recover at the Puisseguin priest's. He met the one who would become his wife, Yvette, the daughter of the owners of Château Guibot La Fourvielle. He bought the neighbouring Château Guibeau in 1936.

In 2009, Brigitte and her husband Eric took over the running of the estate of 740 hectares out of which 45 hectares of vineyard shared between the AOCs Puisseguin Saint-Emilion (38 ha) and Côtes de Castillon (7 ha). Their first big decision was to convert the vineyard into organic farming. "From 2009 to 2011 we were in conversion, 2012 was the first 100% organic vintage. Today we are happy with this work but we suffered the time the vines adapted." All the more so as in 2009 and 2010 they faced periods of hail that significantly reduced their crop.

While the Puisseguin appellation allows a yield of 54 to 55 hl/ha, Brigitte and Eric keep it under 40 hl/ha. The clay and limestone terroirs provided a certain rustic side to their wines, organic farming enabled them to get a better expression of the fruit and a more ethereal result. The vineyard is classically planted with Merlot (80%), Cabernet Franc (10%) and Cabernet Sauvignon (10%). Everything is done to produce tasty, complex and elegant grapes.

**CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO**  
*PAOLO BASSO COMMENTS*

**CHÂTEAU GUIBOT LA FOURVIELLE**

**Puisseguin SE, 2010**

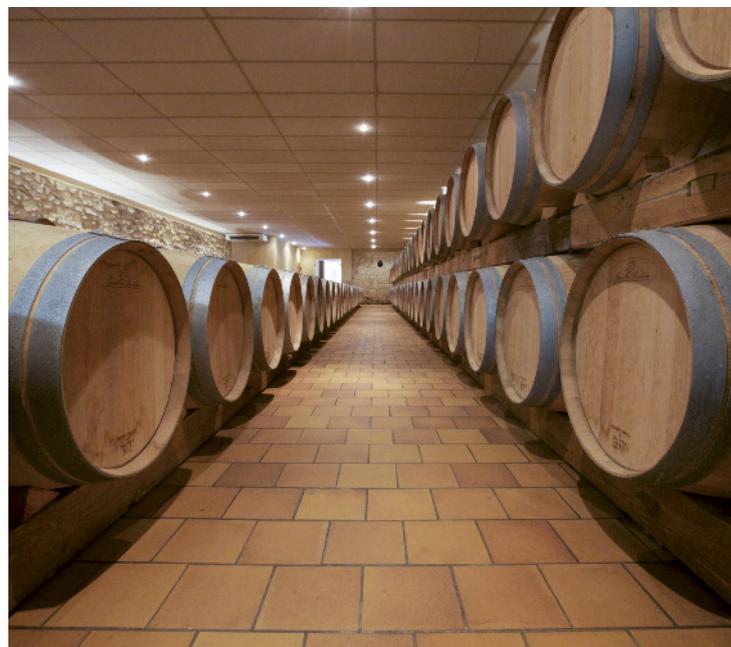
Très joli nez très équilibré entre le fruité mature (cassis, mûre, épices douces) et le boisé très fin et très bien intégré. Très belle attaque avec une sensation sucrée. Belle évolution croissante et un milieu de bouche savoureuse et de belle structure. Tanins bien présents qui caractérisent la finale avec une pointe d'astringence et de sécheresse.

Lovely well-balanced nose between a ripe fruitiness (black-currant, blackberry, mild spices) and a very well-integrated fine woodiness. Excellent first taste with a sweet sensation. Good increasing evolution, and a savoury and well-structured mid-palate. Present tannins that define a somewhat astringent and dry finish.

**Puisseguin SE, 2011**

Très joli nez. Note fruitée (mûre, cerise...). Une touche balsamique et mentholée, un joli côté épicé. Belle bouche pleine et savoureuse, dense, charnue, d'évolution croissante. Jolis tanins fins et bien intégrés dans la matière du vin.

Lovely nose. Fruity aroma (blackberry, cherry ...). A balsamic and mentholated touch, a lovely spicy side. Excellent full and savoury palate, dense, fleshy, with an increasing evolution. Lovely fine tannins well-integrated in the material of the wine.



Their yearly production of 250,000 bottles on average leaves the estate mainly for export (Belgium, Great-Britain, USA, Canada and Indonesia). An international dimension that they wished to strengthen by inviting Paolo Basso to come and taste both labels Guibeau and Guibot La Fourvielle. A meeting placed under the sign of simplicity in a welcoming house overhanging the valley. By the way the couple proposes bed and breakfast in a setting that will undoubtedly immerse you in a cocoon of quietness.

Sylvia van der Velden

— [www.vignobleshenribourlon.com](http://www.vignobleshenribourlon.com) —

# Château LAUJAC

## Un domaine ancré dans l'Histoire

C'est en 1810 que le Château Laujac est édifié par M. de Villeminot, fournisseur des guerres de Napoléon, puis racheté en 1852 par le négociant, Hermann Cruse.

**L**E DOMAINE DE LAUJAC, au cœur du Médoc, s'étend aujourd'hui sur une superficie de 400 hectares, dont 75 hectares de vignes. Un chiffre impressionnant obtenu grâce à de nombreux travaux de modernisation et d'embellissement. En effet, après une invasion phylloxérique au début du 20<sup>e</sup> siècle, deux guerres et des températures pas toujours clémentes, seuls 8 hectares subsistaient lors de l'arrivée de Bernard Cruse en 1957. Après d'importants travaux de rénovation des bâtiments et de mise à niveau des outils techniques, le viticulteur passe le flambeau à sa fille Vanessa et son gendre René-Philippe Duboscq. Ceux-ci vont faire des exigences qualitatives et du respect de l'environnement leur leitmotiv et créer des vins d'une grande qualité.

Les vins de Laujac, qui comprennent Château Laujac, Château Laffitte Laujac et Château La Tour Cordouan, sont issus de l'assemblage de vins produits sur des formations géologiques différentes : les argiles calcaires qui produisent des vins pleins, généreux et concentrés, et les plio-quaternaires qui donnent aux vins un caractère très fins et une belle complexité. A l'image du Cabernet Sauvignon, cépage majoritaire à Laujac. Parfaitement adapté aux sols graveleux, il donne aux vins de Laujac leur remarquable structure. Le Merlot et le Petit Verdot s'épanouissent également et offrent des vins fruités et ronds pour l'un, complexes, aux parfums de violette pour l'autre.

Aux domaines Laujac les méthodes traditionnelles et innovantes se combinent. Le labour, l'enherbement et le compost naturel sont de mise. Avec un élevage en bois de chêne adapté à chacun des vins, les cuvées se révèlent à la fois structurées et équilibrées, offrant un fruit mûr et un bon potentiel de vieillissement.

Au fil du temps les vins de Laujac ont su se faire une place sur le territoire bordelais, mais aussi à travers le monde où ils se sont brillamment exportés (Etats-Unis, Suisse, Belgique, Allemagne, Chine et Japon).

Sandy Bénard



▲ Vanessa et René-Philippe Duboscq



## A domain anchored in History

Château Laujac has been built in 1810 by Mr De Villeminot, supplier of Napoleon's wars, then bought in 1852 by trader Hermann Cruse.

**T**HE DOMAIN of Laujac, at the heart of the Medoc, today extends over 400 hectares out of which 75 hectares of vineyard. An impressive figure obtained thanks to numerous works of modernization and embellishment. Indeed, after the phylloxera in the early 20<sup>th</sup> century, two wars and not always soft temperatures, only 8 hectares remained when Bernard Cruse arrived in 1957. After important renovation works of the buildings and upgrading of the technical tools, the wine grower passed on the torch on his daughter Vanessa and his son-in-law René-Philippe Duboscq. They made of quality requirements and environmental protection their motto and started crafting high quality wines.

The wines of Laujac that consist of Château Laujac, Château Laffitte Laujac and Château La Tour Cordouan, arise from the blend of wines produced on different geological formations: clay limestones that produce full, generous and concentrated wines, and plio-quaternary soils that endow wines with a very fine character and a beautiful complexity. Just like the Cabernet Sauvignon, the dominant grape variety at Laujac. Perfectly adapted to the rocky grounds, it gives the wines of Laujac their remarkable structure. The Merlot and the Petit Verdot also bloom and offer fruity and round wines for the one, complex, with violet flavours for the other one.

At the Laujac estates the traditional and innovative methods are combined. Plowing, grass cover and natural compost are applied. With *élevage* in oak barrels adapted to each wine, vintages show themselves at the same time well-structured and balanced, offering a ripe fruit and a good ageing potential.

Over time the wines of Laujac earned a good place in the Bordeaux area but also all over the world where they are brilliantly exported (United States, Switzerland, Belgium, Germany, China and Japan).

Sandy Bénard

— [www.chateaulaujac.com](http://www.chateaulaujac.com) —



# Château de SAINT-PEY

— Saint-Emilion Grand Cru —

Le Château de Saint-Pey fut la propriété pendant 6 générations de la famille Musset. Depuis 2011, il est passé dans le giron de Frédéric Stévenin et Clarence Grosdidier. Grâce à eux la propriété du 16<sup>e</sup> siècle connaît un nouveau souffle.

**L**E VIGNOBLE couvrait alors 17 hectares auxquels ont été annexés 7 hectares en 2014. Château de Saint-Pey produit des vins en 3 appellations : 20 ha sont dédiés au Saint-Emilion Grand Cru, 3,5 ha en Côtes de Castillon et 0,5 ha pour du Bordeaux. 70 % des parcelles sont situés à Saint-Pey formant un ensemble moyennement morcelé, planté de 80 % de Merlot, 15 % de Cabernet Franc et de 5 % de Cabernet Sauvignon.

L'agriculture raisonnée est ici une évidence, autant pour la protection de l'environnement, que pour le respect des hommes. Le sol est travaillé par labour pour favoriser un meilleur enracinement, les traitements sont limités à leur stricte nécessité, aucun désherbage chimique n'est opéré. « Depuis 5 ans, nous travaillons sur les amendements, sur l'équilibre des sols. 2015 semble enfin réagir à toutes nos actions depuis 2011 », explique Sébastien Demoulin, le responsable d'exploitation.

Les vendanges sont mécaniques avec tri embarqué. Puis la récolte est de nouveau soumise à un tri optique. Le découpage du vignoble correspond à la capacité des cuves et permet également de bénéficier d'un bel éventail de terroirs. Une partie de la fermentation malolactique est procédée en barriques depuis 2012. Le vieillissement sous bois dure 12 à 15 mois avec un tiers de fûts neufs tous les ans.

▼ Sandrine Tillet, Paolo Basso, Sébastien Demoulin et Bruno Lacoste



Bénéfice du changement de propriétaires, 60 % du vignoble est en cours de restructuration avec l'arrachage d'un hectare par an. « Nous restructurons, explique Sébastien, car le vignoble est bas et nous n'avions pas une hauteur de feuillage suffisante pour avoir une surface foliaire permettant de faire mûrir le raisin à son maximum. » Et des travaux d'amélioration ont été réalisés également dans le cuvier et dans les chais.

Le château produit trois vins : le Château de Saint-Pey, l'Enclos de Saint-Pey et le Domaine de la Clotte, pour un total de 120 000 bouteilles. Les évolutions dans le travail du vignoble et au chai ont porté leurs fruits car déjà le 2011 et le 2012 du Château de Saint-Pey étaient primés au Concours Mondial de Bruxelles. Par ailleurs, depuis juin 2012, le Château de Saint-Pey s'est engagé dans une démarche qualité – sécurité – environnement avec notamment l'installation d'un logiciel de traçabilité performant qui permet de visualiser l'ensemble de l'exploitation à travers un outil cartographique, et d'enregistrer pour chaque parcelle, les informations relatives à la vigne et au chai. La mise en place de ce système de management par la qualité garantit à la fois toutes les qualités organoleptiques du vin et la sécurité alimentaire du consommateur.

Paolo Basso a été reçu au domaine par Sandrine Tillet en charge de l'administration et de la communication, Sébastien Demoulin, et Bruno Lacoste du cabinet Michel Rolland. Le Meilleur Sommelier du Monde a pu découvrir quelques millésimes, mais également le 2015 encore en fût qui semblait être à la hauteur des attentes de l'équipe et un bel aboutissement du travail effectué.

Sylvia van der Velden



Château de Saint-Pey has been the property of the Musset family for 6 generations. Since 2011 Frédéric Stévenin and Clarence Grosdidier are the new owners and blow over the 16<sup>th</sup>-century estate a wind of renewal.

**T**HE VINEYARD then covered 17 hectares added with 7 hectares in 2014. Château de Saint-Pey produces wines in 3 appellations: 20 ha in Saint-Emilion Grand Cru, 3.5 ha of Côtes de Castillon and 0.5 ha for Bordeaux wine. 70% of the plots are located at Saint-Pey in an averagely fragmented ensemble, planted with 80% Merlot, 15% Cabernet Franc and 5% Cabernet Sauvignon.

Here integrated farming was an obvious choice, as much to protect the environment as for the respect of the men. The soil is ploughed to encourage a better rooting, treatments are limited to the very minimum, no chemical weed-killing is undertaken. "For 5 years, we work on the soil conditioners, the balance of the ground. At last 2015 seems to react to all the actions undertaken since 2011", Sébastien Demoulin, operations manager, explains.

Harvest is mechanic with onboard sorting. Then the crop is subjected to optical sorting again. The structure of the vineyard matches with the capacity of the vats and also provides a good range of terroirs. Part of the malolactic fermentation undergoes in barrels since 2012. Ageing in oak barrels lasts 12 to 15 months with 30% new barrels every year.

Thanks to the new owners, 60% of the vineyard is currently being restructured with the pulling out of one hectare every year. "We are restructuring, Sébastien explains, because the vineyard is low and we did not have high enough height of foliage to have enough surface of leaves enabling an optimum ripeness of the grapes". And improving works have also been done in the vathouse and the cellars.

The château produces three wines: Château de Saint-Pey, Enclos de Saint-Pey and Domaine de la Clotte, for a total 120,000 bottles. The improvements in the vineyard and cellar management process bore fruits as the 2011 and 2012 of Château de Saint-Pey won medals at the Brussels Competition. Moreover, since June 2012, Château de Saint-Pey committed in a quality-security-environment policy with especially the implementation of an efficient traceability system that enables to have a general view of the whole vineyard through a mapping tool and to register for each plot of land the informations about the vines and the cellar. This quality management system guarantees the preservation of all the organoleptic qualities of the wine and food security for the consumer.

Paolo Basso has been welcomed at the estate by Sandrine Tillet in charge of the administrative management and the communication, Sébastien Demoulin, and Bruno Lacoste (Michel Rolland consultant). The Best Sommelier of the World could discover a few vintages but also the 2015 still in the barrel and that seemed to meet the team's expectations and to be an excellent result of the works undertaken.

Sylvia van der Velden

## CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO PAOLO BASSO COMMENTS

### CHÂTEAU DE SAINT PEY

2012

Un nez très différent, sur le registre balsamique, mentholé, genévrier, note fumée, d'encens. Entrée de bouche souple, plaisante, délicate. Evolution rapide. Structure moyenne. Belle acidité. Tanins fins.

A very different nose, with a balsamic side, menthol, juniper, a smoky hint, incense. Supple, pleasant, delicate first taste. Swift development. Medium body ; Good acidity. Fine tannins.

### CHÂTEAU DE SAINT PEY

2013

Très joli nez sur le cuir, les épices, la vanille. Belle maturité de fruit. Egalement une belle attaque, ronde, souple, une touche sucrée. Le corps devient ensuite plus élancé, délicat. Finale délicate.

Lovely nose with aromas of leather, spices, vanilla. Good ripe fruits. Also an excellent first taste, round, supple, with a hint of sweetness. The body then becomes more slender, delicate. Delicate aftertaste.

— [www.chateau-saintpey.com](http://www.chateau-saintpey.com) —



# Vignobles GIRAUD BÉLIVIER

— Saint-Emilion Grand Cru et Pomerol —

Les Vignobles Giraud Bélivier symbolisent une belle histoire de transmission familiale. Le Château La Tour du Pin Figeac, acquis par G. Bélivier en 1923, est transmis à Lucien Giraud en 1972, suivi du Château Le Caillou à Pomerol en 1975. Aujourd'hui les deux vignobles sont gérés par son fils André, son épouse Sylvie et leur deux enfants Stéphane et Laurent.



▲ Paolo Basso entouré de Sylvie, Laurent et Stéphane Giraud

**C**HÂTEAU LE CAILLOU est assis sur le terroir renommé de Pomerol, petite AOC de 813 hectares au sous-sol typique riche en crasse de fer, terre de prédilection du Merlot. La famille y exploite 7 hectares et produit des vins typiques de l'appellation, tout en élégance et en finesse. A quelques arpents de là, en Saint-Emilion Grand Cru, se trouve le Château La Tour du Pin Figeac. Sur ses 11 hectares, la famille produit des cuvées puissantes, corsées, expressives, et d'une grande finesse.

Les deux châteaux ont un encépagement identique (75 % Merlot et 25 % Cabernet) et bénéficient des mêmes techniques de travail : vendange et trie manuelles, longue macération de 3 à 4 semaines, fermentation en cuves béton thermo-régulées, vieillissement en fût de chêne pendant 12 mois. La mise en bouteille se fait à la propriété. La famille porte un soin particulier au respect de l'environnement et limite volontairement les rendements. Ils opèrent une sélection et une vinification parcelles pour lesquelles ils ont acquis cette année trois cuves supplémentaires.

Au Château du Pin Figeac, la production annuelle représente quelque 45 000 bouteilles par an (10 000 bouteilles pour le second vin « Tournelle du Pin Figeac ») et à Le Caillou, 30 000 cols. A l'export, la famille a développé des marchés en Allemagne, Belgique, aux Etats-Unis (pour le Pomerol), la Chine et le Congo.

En ce début d'année, ils ont reçu Paolo Basso pour recueillir ses impressions sur quelques millésimes de leurs châteaux. Une façon de montrer que la passation entre générations a ici préservé la qualité des vins et assuré leur pérennité.

Sylvia van der Velden

— [www.giraud-belivier.com](http://www.giraud-belivier.com) —

## CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO PAOLO BASSO COMMENTS

### CHÂTEAU LE CAILLOU Pomerol 2012

Nez caractérisé par des notes boisées et d'épices douces qui, après oxygénation, dévoile des notes fruitées de mûre, de myrtille fraîche. En bouche, belle attaque dense de belle structure suivie par un corps bien extrait avec des tanins qui affichent encore une belle jeunesse et une belle astringence. Belle finale de persistance moyenne.

The nose has aromas of woodiness and mild spices that, after swirling, unveil fruity scents of blackberry, fresh bilberry. On the palate good dense first taste with a lovely structure followed by a well-extracted body with tannins that still show their youth and a good astringency. Beautiful aftertaste of medium persistency.

### TOUR DU PIN FIGEAC Saint-Emilion Grand Cru, 2012

Nous avons au nez une belle ouverture sur des notes fruitées de bonne maturité qui rappellent la griotte, la cerise, la framboise et un côté boisé très bien intégré. Attaque en bouche de belle richesse. Evolution légèrement croissante vers un milieu de bouche de bonne structure aux tanins jeunes et vigoureux. Belle finale persistante.

Lovely open nose with fruity notes of good maturity that remind Morello cherry, cherry, raspberry and a well-integrated woody side. Rich first taste. Fairly increasing evolution towards a well-structured mid-palate with young and vigorous tannins. Beautiful persistent aftertaste.

The Giraud Bélivier vineyards are the symbol of a lovely story of family transmission. Château La Tour du Pin Figeac, bought by G. Bélivier in 1923, is handed over to Lucien Giraud in 1972, followed by Château Le Caillou in Pomerol in 1975. Now both vineyards are managed by his son André with his wife Sylvie and their sons Stéphane et Laurent.



▲ Sylvie Giraud



**C**HÂTEAU LE CAILLOU is located in the famous terroir of Pomerol, a small AOC of 813 hectares with a typical soil of ferruginous sandstone, land of predilection for Merlot. There the family runs 7 hectares and produces typical wines of the appellation, fully elegant and fine. At a short distance, in the Saint-Emilion Grand Cru area, they have Château La Tour du Pin Figeac. On its 11 hectares, the family produces powerful, full-bodied, expressive and very fine cuvées.

Both châteaux are planted with the same grape varieties (75% Merlot and 25% Cabernet) and benefit from the same techniques: manual picking and sorting, 3 to 4 weeks maceration, fermentation in thermo-regulated concrete vats, ageing in oak barrels for 12 months. Bottling is operated on the estate. The family is especially careful for the environment

and willingly limits the yields. They do plot selection and by-plot vinification for which they bought three more vats this year.

At Château du Pin Figeac, the yearly production represents 45,000 bottles (10,000 for the second wine 'Tournelle du Pin Figeac') and at Le Caillou, 30,000 bottles. At export, the family developed markets in Germany, Belgium, in the United States (with the Pomerol), China and Congo.

In the beginning of the year, they welcomed Paolo Basso to hear his feelings about some of their vintages. A way to show that the transmission between the generations preserved the quality of the wines here and ensured their continued existence.

Sylvia van der Velden

# Château de LASCAUX

par les grands sommeliers internationaux



▲ Meredith Hyslop, Gérard Basset, Philippe Faure-Brac et Éric Allouche

**D**OMAINE FAMILIAL depuis 1554, le Château de Lascaux est un lieu unique, chargé d'histoire, marqué par la témérité de quatorze générations de vignerons. Convaincu du potentiel de ces terroirs, comme l'étaient son père et son grand-père, Jean-Benoît Cavalier décide, lorsqu'il reprend la destinée du vignoble en 1984, de relancer la cave particulière et de renouveler l'encépagement. S'il compte désormais parmi les figures emblématiques du Pic Saint Loup, il était à l'époque parmi la poignée de viticulteurs à s'investir pour la renaissance de ce cru.

De nos jours, encore plus soucieux de préserver ce patrimoine végétal, il observe patiemment ses 85 hectares de vignes pousser au rythme de la nature, protégés par 200 hectares de garrigue sauvage. Car pour lui c'est une évidence : pour conserver la biodiversité et la richesse des sols, il est nécessaire de mettre en place une agriculture et une vinification biologiques. Une démarche qui se prolonge aujourd'hui par des pratiques biodynamiques. Et c'est d'ailleurs grâce à cette alchimie entre la plante et son environnement que naissent ces vins d'exception...

— [www.chateau-lascaux.com](http://www.chateau-lascaux.com) —



**F**AMILY ESTATE since 1554, Château de Lascaux is a unique place, full of history, marked by the temerity of 14 generations of vintners. Convinced of the potential of these terroirs, as his father and grandfather were, Jean-Benoît Cavalier decided, when he took over the management of the estate in 1984, to relaunch the private cellar and renew the planted grape varieties. Although he now is one of the iconic people of Pic Saint Loup, at that time he was among the few wine growers to commit themselves in the revival of the cru.

Nowadays, with even more concern for the living heritage, he patiently observes his 85 hectares grow at the rhythm of nature, protected by the 200 hectares of wild scrubland (*garrigue*). As to him it is an obvious thing: to maintain biodiversity and the richness of the soils, implementing organic farming is necessary. An approach that is now complemented with biodynamic practices. And by the way the alchemy between the plant and its environment gives rise to these exceptional wines ...

— [www.chateau-lascaux.com](http://www.chateau-lascaux.com) —

## CHÂTEAU DE LASCAUX

### Les Secrets – 2009, *parcelle Bois de Tourtorel*

Robe : grenat profond, dense, très beaux reflets. Nez : agréable, flatteur, avec une belle intensité. Belle complexité, plusieurs familles d'arômes. Bouche : tout en rondeur, généreuse, attaque opulente, bien équilibrée. Tanins soyeux. Fruits mûrs. Belle maturité. Finale sur l'élégance et le caractère. Très beau vin à ouvrir pour un beau moment de partage.

Visual aspect: deep, dense garnet-red colour, beautiful shades. Nose: pleasant, flattering, with a beautiful intensity. Wonderful complexity, several families of aromas. Palate: very round, generous; rich first taste, well-balanced. Silky tanins. Ripe fruits. Beautiful maturity. Elegant aftertaste with character. An excellent wine to aerate before serving, for a lovely moment of sharing.

## CHÂTEAU DE LASCAUX

### Les Nobles Pierres 2010

Robe : pourpre, intense. Nez : très plaisant, évolué, sur des parfums de fruits noirs, fruits mûrs. Bouche : expressive, vive, nette sur de très beaux volumes. Tanins fins. Milieu de bouche sur la fraîcheur. Longueur parfaite, bien structurée. Finale généreuse. Excellent vin, très aromatique.

Visual aspect: crimson, intense. Nose: very pleasant, evolved, with scents of black fruits, ripe fruits. Palate: expressive, vivid, neat, with excellent volumes. Fine tannins. Fresh mid-palate. Perfect, well-structured. Generous aftertaste. An excellent wine, very aromatic.

# Château LE SARTRE

— Pessac-Léognan —

Ce domaine en AOC Pessac-Léognan datant du 19<sup>e</sup> siècle est entré dans le giron de la famille Perrin et remis en valeur dès la fin des années 70. Depuis 2004, il est géré par Marie-José Perrin et son mari René Leriche avec l'aide de leur chef d'exploitation et œnologue David Château.

DÈS LA REPRISE du domaine, « nous voulions donner la priorité à la qualité », explique René Leriche et un des objectifs prioritaires est de produire des vins de garde en rouge comme en blanc. Dans la vigne, le travail est mené avec une grande précision, de façon raisonnée, parcelle par parcelle. Depuis 2005, les vendanges sont entièrement faites à la main et en cagettes pour éviter tout écrasement et maintenir l'intégrité de la baie. Les cépages et les parcelles sont vinifiés séparément. En blanc comme en rouge, tout est fait pour exprimer la pureté du fruit, conserver la fraîcheur et, pour les rouges, assouplir les tanins.

Le Château Le Sartre bénéficie de toute la palette des terroirs de l'AOC. Le domaine se divise en deux grands ensembles : 26 hectares autour du Château avec des sols très graveleux sur socle argilo-calcaire ; un peu plus de 7,5 hectares à un kilomètre de là et 1,5 hectare proche de Carbonnieux où les vignes reposent sur des alluvions garonnaises. Grâce à une étude et un remaniement des sols, Château Le Sartre tire le meilleur parti des cépages typiques de Pessac-Léognan. Les vins blancs sont assemblés en moyenne avec 90 % de Sauvignon et 10 % de Sémillon ; les rouges avec 60 à 65 % de Cabernet et 35 à 40 % de Merlot.

En début d'année, le château ouvrait ses portes à Paolo Basso pour une dégustation verticale et soumettre les différents millésimes au palais du Meilleur Sommelier du Monde : Château Le Sartre blanc 2009-10-11-12 et Château Le Sartre rouge 2009-10-11-12. L'occasion d'exposer le travail d'une décennie et de montrer les progrès obtenus grâce aux investissements et à l'équipe de professionnels passionnés réunie autour de Marie José et René Leriche.

Sylvia van der Velden

— [www.lesartre.com](http://www.lesartre.com) —



▲ Marc Perrin, responsable commercial, et Paolo Basso.



This 19<sup>th</sup>-century estate of the AOC Pessac-Léognan has been purchased by the Perrin family and improved from the late 70s. Since 2004 it is managed by Marie-José Perrin and her husband René Leriche with the help of their operation manager and enologist David Château.

**A**S SOON as they took over the estate, "we wanted to give priority to quality", René Leriche explains, and one of the main objectives is to produce red and white wines worth ageing. In the vineyard, the work is extremely precise, with an integrated farming method, plot by plot. Since 2005, the grapes are hand-picked in crates to avoid crushing and keep the integrity of the berries. The varieties and plots are vinified separately. For the white as for the red wines, all is done to express the purity of the fruit, keep the freshness, and for the red wines, get supple tannins.



Château Le Sartre takes advantage of the whole range of terroirs of the AOC Pessac-Léognan. The 36-hectare domain is divided into two big ensembles: 26 hectares around the château with gravely soils on a clay and limestone subsoil; a bit more than 7.5 hectares a kilometer further and 1.5 hectare close to Carbonnieux where the vines are rooted

in Garonne alluvia. Thanks to a soil survey and reorganisation its terroirs enable Château Le Sartre to get the best of the Pessac-Léognan typical grape varieties. The white wines are blended with 90% Sauvignon and 10% Sémillon on average; the red wines with 60 to 65% Cabernet and 35 to 40% Merlot.

In the beginning of this year, the château opened its doors to Paolo Basso for a vertical tasting to submit the various vintages of Le Sartre to the Best Sommelier of the World's palate: *Château Le Sartre* white 2009-10-11-12 and *Château Le Sartre* red 2009-10-11-12. The opportunity to show the work of a decade and the progress made thanks to investments and the enthusiast professional team beside Marie José and René Leriche.

Sylvia van der Velden

## CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO / PAOLO BASSO COMMENTS

### CHÂTEAU LE SARTRE

#### Blanc, Pessac-Léognan, 2009

Joli nez typique de sauvignon aux notes de fruit de la passion, de sauge, de gelée, de pamplemousse et une belle touche de cire d'abeille qui génère une belle complexité. En bouche une belle attaque ronde et sucrée, témoignage du millésime généreux. Un corps riche et dense avec une belle fraîcheur, une finale persistante et de belle intensité avec un caractère très solaire. Un vin riche et soutenu.

Lovely nose, typical of Sauvignon with notes of passionfruit, sage, jelly, grapefruit and beautiful hint of beeswax that results in a good complexity. On the palate, a beautiful round and sweet first taste, testimony of the generous vintage. A rich and dense body with a lovely freshness, a persistent finish and an excellent intensity with a very solar character. A rich and deep wine.

### CHÂTEAU LE SARTRE

#### Rouge, Pessac-Léognan, 2012

Un nez assez complexe qui se révèle mieux avec une oxygénation pour dévoiler de belles notes de sirop de mûre, la cerise noire, le poivre. Une touche fumée et un caractère épicé très plaisant. Belle attaque en bouche dense et ferme, un vin assez riche et structuré. Un corps dans une phase de jeunesse avec des tanins gourmands et une belle finale persistante.

A fairly complex nose that better expresses after swirling and unveils beautiful notes of blackberry, black cherry, pepper. A smoky hint and a very pleasant spicy character. Beautifully dense and firm first taste, a fairly rich and well-structured wine. The body is in a young stage with delicious tanins and a lovely long-lasting aftertaste.

# BORDEAUX VINEAM

## Engagé pour la terre et les hommes



Le terroir se définit autant par ses sols que par les hommes qui les travaillent. Bordeaux Vineam a fait sienne cette notion et s'est engagé depuis plus de 15 ans dans une démarche protégeant autant le vignoble que les hommes.

▲ Jean-Baptiste Soula, directeur général.

Dès 1999, toute utilisation de produits chimiques de synthèse a été bannie. L'enherbement des vignes favorise la concurrence entre les végétaux et pousse le cep à s'enraciner profondément dans le sol, extrayant ainsi l'essence même du terroir qui s'exprimera plus fortement dans les vins.

Depuis 2015, Bordeaux Vineam s'est lancé dans la mise à la norme ISO14001 qui distingue toute entreprise qui limite son impact sur l'environnement. L'entreprise est notamment équipée d'une station de traitement des eaux usées, pratique le recyclage des déchets organiques. L'automatisation de certaines machines rationalise la consommation d'énergie ; un réseau en ligne permet une surveillance au plus près de la vigne. Les traitements sont ainsi limités à leur juste nécessité.

Cet engagement pour la protection de l'environnement relève d'une vraie conviction qu'une agriculture biologique généralisée permettra de retrouver la fertilité des sols, ramènera la biodiversité, contribuera à purifier l'air et l'eau, protégera les hommes qui les travaillent, mais également les consommateurs finaux. Par toutes ces pratiques Bordeaux Vineam ne fait finalement que revenir aux modes de culture de nos aïeux ce qui confère aux vins qu'il produit un véritable retour à l'authenticité.

Bordeaux Vineam s'appuie également sur la passion et les compétences de son équipe. Des personnes dont l'amour du vin, de ses dimensions humaines et culturelles ont autant de poids que leurs connaissances techniques de la vigne et du vin.

La production de Bordeaux Vineam s'appuie sur 240 ha de vignes avec cinq châteaux en Bordelais et un en AOC Bergerac. Plus de 80 % de la surface est aujourd'hui certifiée bio, et les 20 % restant sont en conversion.

Les vins produits dans les six châteaux bénéficient tous des mêmes soins. Leur qualité est régulièrement reconnue lors des concours internationaux. Leur placement en terme de prix met cette qualité à la portée de tous. Un ratio que Paolo Basso, en visite au Château Rocher Bellevue (Côtes de Castillon), a souligné à la dégustation.

Sans les hommes, un beau terroir ne donnerait rien. Sans l'alchimie entre les deux, il n'y aurait pas de vin. La plus-value de Bordeaux Vineam dans cette équation est son engagement pour la santé de l'environnement et celles des hommes.

Sylvia van der Velden

— [www.bordeaux-vineam.fr](http://www.bordeaux-vineam.fr) —

## Committed to the Earth and the men

The terroir is defined as much by its soils as by the men who work them. Bordeaux Vineam adopted this notion and committed for more than 15 years in an approach protecting the vineyard as much as the men.

**A**S FROM 1999, the use of any chemical products is prohibited. The grasscover of the vineyard favours competition between the plants and encourages the vine stock to root deeply in the ground, thus extracting the very essence of the terroir that will express more in the wines.

Since 2015, Bordeaux Vineam launched in the implementation of the ISO14001 standard that distinguishes any company that limits its impact on the environment. The firm is equipped with a waste water treatment plant, recycles the organic waste. The automation of some machines rationalizes energy consumption; an online network enables a close monitoring of the vineyard. Treatments are thus limited at the minimum necessary.

This commitment for the protection of the environment is a genuine conviction that a widespread organic farming will enable to recover fertility of the soils, bring back biodiversity, contribute to purify the air and the water, protect the men who work them but also the final consumers. By all these measures Bordeaux Vineam finally only returns to our forebearers which endows its wines with a real return to authenticity.

Bordeaux Vineam can also rely on the passion and skills of its team. People whose love for the wine, its humane et cultural dimensions are as important as their technical knowledge of the vine and the wine.

Bordeaux Vineam's production stems from 240 ha divided over five châteaux in the Bordeaux region and one in the Bergerac AOC. More than 80% of the surface area is now farmed organically and the other 20% are in conversion.

The wines produced in the six chateaus all benefit from the same care. Their quality is regularly recognized in international contests. Their price positioning makes this quality affordable for all. A ratio Paolo Basso who visited Château Rocher Bellevue (Côtes de Castillon) underlined during the tasting.

Without men, a good terroir would not produce anything. Without the alchemy between them, there would be no wine. Bordeaux Vineam's added value in this equation is their commitment for the good health of the planet and the men.

Sylvia van der Velden



▲ Gilles Bayle, Paolo Basso et Jean-Baptiste Soula

### CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO / PAOLO BASSO COMMENTS

#### CHÂTEAU BOURDICOTTE

« 100 % SANS », Bordeaux

Couleur très intense et violacée. Sachant qu'il est sans soufre, nez de fruits frais, franc, sur la griotte, la framboise, la groseille. Caractère fruité, immédiat, plaisant. En bouche l'attaque est délicate et fine. Evolution rapide vers un milieu de bouche de corps moyen et délicat, et des tanins discrets. D'approche facile, léger, prêt à boire. Il séduit. Il ne souffre pas d'être sans soufre.

Very intense and purplish colour. Knowing it is sulphur-free, aromas of fresh fruits, pure, with Morello cherry, raspberry, redcurrant. Fruity, immediate, pleasant character. On the palate the first taste is delicate and fine. Swift evolution towards a medium-bodied and delicate mid-palate, and discreet tannins. Approachable, light, easy to drink. It attracts. Does not suffer to have no sulphur.

#### CHÂTEAU GRILLON

2013, Sauternes

Le nez affiche une belle aromaticité caractérisée par des notes d'ananas confit, de mandarine confite, d'abricot sec, de miel de fleurs. Très belle attaque en bouche avec une très belle douceur séduisante qui est équilibrée par l'acidité. Évolution croissante avec un milieu de bouche juteux et plaisant et une finale plus discrète avec une rétro-olfaction toujours sur des notes confites et de fruits tropicaux. Un excellent Sauternes d'approche immédiate et facile.

The nose shows a beautiful aromaticity defined by notes of candied pineapple, candied mandarine, dried apricot, flower honey. Beautiful first taste with a lovely attractive softness well-balanced by the acidity. Increasing evolution with a juicy and pleasant mid-palate, and a discreet finish with a retro-olfaction that shows candied and tropical fruit aromas. An excellent Sauternes, immediate pleasure and easy to approach.

# Château CANTINOT

— Côtes de Blaye —

Par une journée froide et pluvieuse, la famille Bouscasse a ouvert chaleureusement les portes du château à Paolo Basso pour une rencontre et une dégustation en toute convivialité. Une qualité d'accueil qui réchauffe le cœur et l'âme.

**C**E CARACTÈRE accueillant n'est peut-être pas tout à fait étranger au passé professionnel et familial des Bouscasse. Avant de s'installer vigneron en 2002, Yann était courtier maritime en vins et spiritueux qu'il envoyait partout dans le monde. Florence est la digne descendante d'une famille de négociants du Bordelais. Le couple semble avoir hérité de son parcours une ouverture d'esprit et une soif de connaître. Cette curiosité, ils l'ont transmise à leurs enfants. Tristan se charge avec son père du développement en France et à l'étranger, et Nicolas, maître de chai et chef de culture.

La famille prend grand soin de ses 18 hectares de vignes d'un seul tenant. Le vignoble est assis sur un terroir argilo-calcaire, et le sous-sol comprend une veine d'argile bleue. Un sol idéal pour faire de grands vins. L'encépagement se compose de 55 % de Merlot, 35 % de Cabernet-Sauvignon, et 10 % de Cabernet Franc. Les Bouscasse ont opté pour la densité de plantation minimale de 4 500 pieds par hectares, gardent un enherbement naturel entre les rangs, soignent le palissage et l'effeuillage, et pratiquent une vendange en vert raisonnée, tout cela dans le but d'atteindre le rendement adéquat pour un raisin sain et de grande qualité. La vendange subit trois tris successifs dont le dernier à la main.

Les Bouscasse ont adopté des techniques de vinifications très précises et développent le parcellaire. Ils s'inspirent beaucoup de la Bourgogne, et abandonnent peu à peu les

barriques bordelaises pour des fûts bourguignons de 300 et 350 litres, de plus gros volumes permettant une meilleure évolution du vin. Les vins de Cantinot laissent la place à l'expression du fruit grâce à une macération des baies entières à froid.

Depuis 2009, la famille développe une cuvée confidentielle et haut de gamme, destinée aux tables étoilées et aux grands hôtels : Orbite. La particularité de cette cuvée est la microvinification de grappes entières en fût de chêne pendant près de douze mois. Le vin est ensuite vieilli en fût plus petit pendant un an, et passera quelques mois supplémentaires en fût d'un vin pour l'assouplir. La deuxième particularité d'Orbite est que son assemblage change chaque année. Merlot et Malbec en 2009, addition de Cabernet Franc en 2010, ou 100 % Cabernet Sauvignon en 2011. Yann confie : « c'est un vin unique en son genre, long en bouche, soyeux à souhait. La vraie cuvée des palais les plus exigeants. »

Avec la volonté de faire des grands vins, mais surtout de grands Cantinot, la famille a présenté à Paolo Basso, pour recueillir son appréciation de grand sommelier, Château Cantinot 2002-03-04-05-06-09-10-11-12-13-14 et Les Tours de Cantinot 2007-10. Notons que le Château Cantinot tient dans son giron le Château Capron, petit frère plus fougueux du grand vin, en Côtes de Blaye.

Sylvia van der Velden

— [www.chateau-cantinot.com](http://www.chateau-cantinot.com) —



▲ Tristan Bouscasse et Paolo Basso



By a cold and rainy day the Bouscasses warmly opened the doors of the château to Paolo Basso for a convivial meeting and tasting. A quality welcoming that warms up the heart and the soul.

**T**HIS WELCOMING behaviour is perhaps a feature remaining from the Bouscasses' professional and family past. Before starting as a wine grower in 2002, Yann was a broker in wines and spirits he used to ship all over the world. Florence is the proud descendant of a family of merchants from the region. The couple seems to have inherited from their path openmindedness and thirst for knowledge. They transmitted this curiosity to their children Tristan who works with his father on the development in France and abroad, and Nicolas, cellar master and vineyard manager.

The family takes special care of the 18-hectare vineyard in one piece. It is settled on a clay and limestone terroir and the subsoil is crossed by a layer of blue clay. An ideal soil to produce fine wines. The planted grape varieties consist of 55% Merlot, 35% Cabernet-Sauvignon and 10% Cabernet Franc. The Bouscasses chose for a low density of 4,500 stocks per hectare, keep natural grass cover between the rows, carefully trellis and thin out the leaves, and undertake a reasoned green harvest; all these actions aim at getting the ideal yield to grow sound and highly qualitative grapes. The harvest is sorted three times, the last one by hand.

The Bouscasses adopted very precise winemaking techniques and developed plot selection. They are much inspired by Burgundy and little by little they abandon Bordeaux barrels for Burgundy barrels of 300 and 350 litres, bigger volumes enabling a better evolution of the wine. Cantinot wines fully express fruitiness thanks to the cold maceration of entire berries.

Since 2009 the family develops a confidential and high-end cuvée for the starred restaurants and luxury hotels: *Orbite*. The specificity of this cuvée is the micro-vinification of entire bunches in oak barrels for twelve months. The wine is then aged in small vats and spends a few months more in once-used barrels to make it suppler. The second specificity is that its blend changes every year. Merlot and Malbec in 2009, added with some Cabernet Franc in 2010, or 100% Cabernet Sauvignon in 2011. Yann tells: "This wine is unique of its kind, long on the palate, marvellously silky. The cuvée for the most demanding palates."

Willing to make great wines, but above all, great Cantinot, the family introduced to Paolo Basso Château Cantinot 2002-03-04-05-06-09-10-11-12-13-14 and *Les Tours de Cantinot* 2007-10 to get his feelings. Let's mention that the family also owns Château Capron, the more lively little brother of the grand wine, in Côtes de Blaye.

Sylvia van der Velden



## CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO PAOLO BASSO COMMENTS

### CHÂTEAU CANTINOT 2011

Un nez assez ouvert, de prune, de griottes, avec une touche épicée avec une belle pointe balsamique séduisante. Belle attaque dense et ferme, avec une excellente évolution croissante vers un milieu de bouche savoureux, structuré et compact. Des tanins denses, une astringence bien calibrée. Une finale savoureuse. Une très belle réussite. Très bel équilibre.

A fairly open nose with notes of plum, morello cherry with a spicy hint and an attractive balsamic note. Beautiful dense and firm first taste with an excellent increasing evolution towards a savoury, well-structured and compact mid-palate. Dense tannins, a well-calibrated astringency. A good achievement. An excellent balance.

### LES TOURS DE CANTINOT 2010

Un nez de belle complexité, qui demande une belle oxygénation pour s'ouvrir. Notes de balsamique, d'eucalyptus, de cuir, d'épices duces, de griottes très mûres. Belle bouche dense, riche, structurée, savoureuse, avec un milieu de bouche de corps bien extrait et des tanins denses, fins, compacts et de belle astringence. Belle finale persistante, très expressive et savoureuse.

Beautiful complexity of the nose that demands a good aeration to open up. Balsamic notes, eucalyptus, leather, mild spices, very ripe morello cherries. Lovely dense palate, rich, well-structured, savoury, with a well-extracted mid-palate and dense, fine, compact tannins with a good astringency. Persistent, very expressive and savoury aftertaste. Paolo says: "much superior to the others".

# Château L'ARGILUS DU ROI

## Le destin d'un prénom

L'histoire du château est empreinte de la passion des hommes, de la magie de la terre. Elle a quelque chose de l'aventure et de l'insolite. L'étymologie du prénom Martial, celui de l'actuel propriétaire, n'est peut-être pas étranger à la nouvelle impulsion du domaine...

**R**IEN DANS son parcours ne prédestinait Martial Mignet à la viticulture, si ce n'est la passion. Son prénom (tiré du dieu Mars, dieu de la guerre) devait être prémonitoire, il a choisi l'Armée de Terre où il suivra une formation de pilote. A 19 ans, il collabora à de nombreux programmes sur l'aérotransport, la reconnaissance aérienne, la sécurité sauvetage, mais aussi desancements de programmes spatiaux. En 1990, il rentrera comme pilote de ligne à la TAT qu'il quittera deux ans plus tard. Commencera alors pour lui une longue et palpitante carrière dans le transport aérien sensible, la défense et la haute technologie. Epicurien, il nourrit une deuxième passion : la vigne. Depuis longtemps il cherchait un endroit où il pourrait cultiver celle-ci. Il tombera sous le charme de l'Argilus du Roi qu'il reprendra en 2010.

Là encore son prénom devait être un signe car Mars est aussi le dieu de la fertilité des cultures ! La politique de la maison est axée sur le respect de la terre et de la plante. A l'Argilus du Roi, on allie vinification ancestrale aux méthodes modernes, une agriculture traditionnelle et raisonnée. L'homme se met au service du terroir pour en tirer le meilleur tout en respectant sa nature et son rythme, répondant par la même aux attentes de consommateurs plus exigeants sur la qualité mais également sur la préservation de l'environnement.

Sur des sols de graves argilo-calcaires, l'encépagement est majoritairement Merlot (55 %), complété de 40 % de Cabernet Sauvignon et 5 % de Petit Verdot et Cabernet



Franc et les vignes ont en moyenne 35 à 40 ans. Les vendanges sont manuelles avec deux tries, une sur pied et une sur table. Après vinification par cépage dans des cuves thermo-régulées de moyenne capacité, le vin passe de 12 à 14 mois sous bois à 40 % de chêne neuf.

Au Château l'Argilus du Roi, ni grand vin, ni second vin, juste SON vin. Un Saint-Estèphe Cru Bourgeois frais et riche, de bonne garde, aux arômes fruités, aux tanins fondus. Le château produit en moyenne 25 000 bouteilles chaque année.

Martial Mignet se dit humaniste et fonde ses projets sur le développement des valeurs de l'homme. D'un tempérament passionné, sociable, généreux, infatigable, il est très impliqué dans la vie locale et la défense de son terroir. Longtemps élu local dans le Médoc, il est aussi à l'initiative du Trophée National de l'Entreprise Citoyenne qui récompense les actions exemplaires initiées par les entreprises en faveur de l'intérêt général. Il sponsorise également l'événement « Les Estivales » qui met en vedette musique et vins du Médoc chaque été.

La rencontre avec Martial Mignet offre une parenthèse de bonne humeur, de voyage, où l'on se laisse transporter autant par sa passion pour les avions que pour le vin.

Sylvia van der Velden

## The destiny of a name

The history of the château is marked by the passion of men, the magic of the earth. It has something of an adventure, an original side. The etymology of 'Martial', the current owner's name, might have a link with the new impetus given to the estate ...

**N**OTHING in his path predestined Martial Mignet for wine growing, if not passion. His name (from Mars, the god of war) must have been premonitory, he chose the army where he was trained pilot. Aged 19, he worked on many airlift programs, aerial reconnaissance, safety/rescue, but also space programmes. In 1990, he entered TAT as airline transport pilot he quitted two years later. Then a long and exciting career in the sensitive air transport, defense and high technology. Epicurean, he nurtures a second passion: wine growing. For long he has been looking for a place where he could grow vine. He fell under the charm of L'Argilus du Roi in 2010.

Here once again his name might have been a sign as Mars also is an agricultural guardian! The house's policy is focused on respect of the earth and the plants. At L'Argilus du Roi they combine ancestral wine making to modern methods, traditional and integrated farming. The man is at the service of the terroir to get the best of it while respecting nature and its rhythm, meeting at the same time the consumers' expectations, more demanding about quality but also about the protection of the environment.

The clay and limestone gravelly soils are mainly planted with Merlot (55%), complemented with 40% Cabernet Sauvignon and 5% Petit Verdot and Cabernet Franc, and the stocks are 35 to 40 years old on average. Harvest is manual with two sortings, one during picking,



▲ Martial Mignet

the other one on a table. After separate vinification of each grape variety in medium-sized thermoregulated vats, the wine spends 12 to 14 months in 40% new oak barrels.

At Château l'Argilus du Roi, no grand wine, no second wine, only THEIR wine. A fresh and rich Saint-Estèphe Cru Bourgeois, with a good ageing potential, fruity aromas, melted tannins. The château produces on average 25,000 bottles a year.

Martial Mignet claims to be humanist and bases his projects on the development of human values. With an enthusiast, outgoing, generous, infatigable character he is very committed in the local life and the defense of his terroir. He has long been a local representative in Médoc and he has also created the National Trophy of the Corporate Citizen that rewards the exemplary actions fulfilled by firms in favour of the general interest. He also supports the event "Les Estivales" that features music and Médoc wines every summer.

Meeting Martial Mignet offers a moment of good mood, a journey that takes us away, driven by his enthusiasm for planes as much as for wine.

Sylvia van der Velden

– [chateaulargilusduroi.fr](http://chateaulargilusduroi.fr) –

Depuis 1838

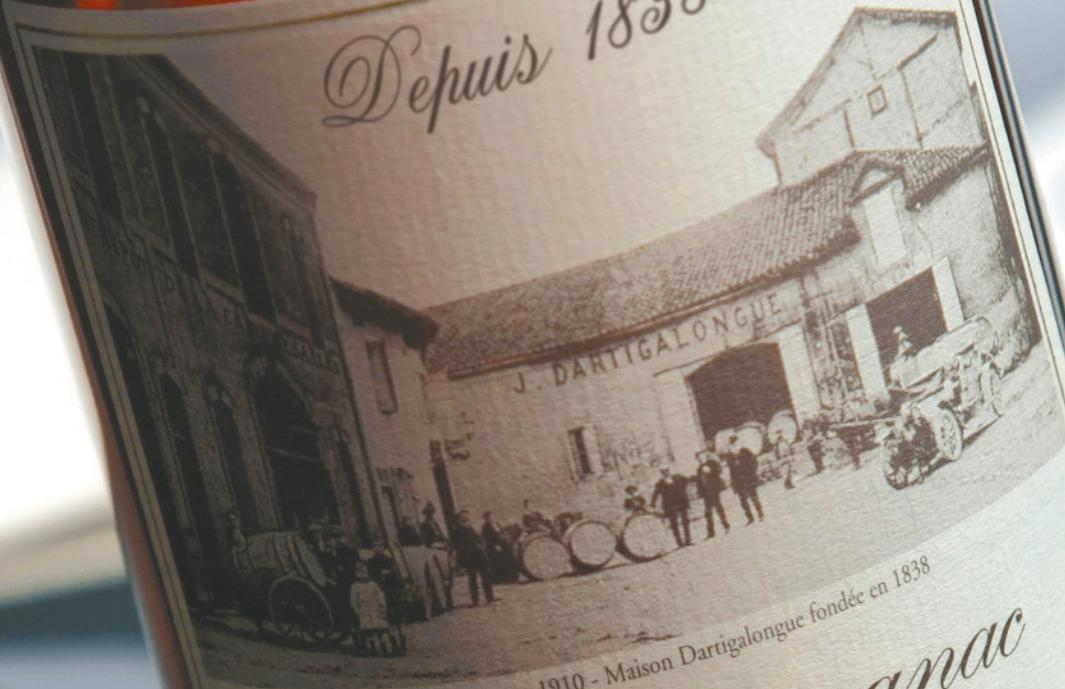


Photo prise en 1910 - Maison Dartigalongue fondée en 1838

*Bas Armagnac  
Dartigalongue*

Appellation Bas Armagnac contrôlée

**30 ans**

**NOGARO - GERS - FRANCE**  
PRODUCT OF FRANCE

40%vol

70cl



*Dartigalongue*

H. DARTIGALONGUE et FILS SAS - B.P. 9 - 32110 NOGARO - GERS - FRANCE

Tél.: +33 (0)562 090 301 - Fax : +33 (0)562 090 178

Site : [www.dartigalongue.com](http://www.dartigalongue.com) - E-mail : [contact@dartigalongue.com](mailto:contact@dartigalongue.com)

# A ctus des spiritueux

Belvedere, nouveau Pink Grapefruit  
Fine Cocktails  
Johnnie Walker Blue Label « Year of the Monkey »  
Decision, vodka premium made in France !

**SHOPPING**  
Oban, la valeur n'attend pas le nombre des années  
Suntory, édition limitée  
Glenfiddich, le pari du Single Malt  
Rémy Martin, 1738 – Accord Royal  
Nikka whisky, Single Malts

Belvedere - Cocktail-time  
Garden Party : Garden Fizz  
Cocktail bière By Joseph Cartron

**LES COCKTAILS DE L'ÉTÉ**  
Martini® Schweppes®  
Maison La Mauny  
Hendrick's : quand le gin bouscule le tea time

Mezan Jamaica XO, l'Extra Subtile !  
Rhum Oksen  
Trois Rivières VSOP Réserve Spéciale  
Ryoma 7 ans Japanese Rum

**SÉLECTION 100 % RHUMS**  
Saint-James un savoir-faire incomparable  
Compagnie des Indes  
De Silver  
Hee Joy

## Belvedere, nouveau Pink Grapefruit

**B**elvedere Pink Grapefruit est une macération d'agrumes et de vodka Belvedere. Cette combinaison de pamplemousses roses et de citrons se mêle à des notes de gingembre libérant ainsi un parfum délicat et acidulé. Ce processus de macération entièrement artisanal révèle une incomparable saveur fruitée et un délicat bouquet d'arômes. Le principe consiste à associer des pelures de fruits, de la vodka Belvedere et de l'eau, puis à les laisser macérer un certain nombre de jours, en fonction du type de fruits. Ensuite, chacun de ces mélanges est distillé selon un processus complexe mais nécessaire au plein épanouissement des saveurs afin de créer cet arôme inégalé en bouche.

[www.belvederevodka.com](http://www.belvederevodka.com)

**B**elvedere Pink Grapefruit is a maceration of citrus and Belvedere vodka. The combination of pink grapefruit and lemon mingle with notes of ginger that thus exude a delicate and tangy scent. This traditional maceration process reveals an incomparable fruity flavour and a delicate bouquet. It consists in associating fruit peels, Belvedere vodka and water, then in letting them macerate a few days according to the type of fruits. Then these mixtures are distilled by a complex process necessary to the full blooming of the flavours in order to create this unequalled aroma on the palate.



## Fine Cocktails : ouvrez, ajoutez des glaçons, c'est prêt !



**L**éssu de l'accélérateur de start-ups interne du groupe Pernod Ricard, The Fine Cocktails Company propose des cocktails alcoolisés. Après un an de recherche, d'expérimentations et de dégustations en collaboration avec un bartender professionnel, Fine Cocktails présente le premier spiritueux au rayon frais ! Fine Cocktails innove et propose des recettes de cocktails inédites à base de spiritueux premium, de jus de fruits frais et d'arômes naturels, produites et embouteillées en France. Idéal pour donner du peps et de l'originalité à tous vos moments de convivialité entre amis, en famille, à deux ou à plusieurs...

[thefinecocktailcompany.com](http://thefinecocktailcompany.com)

**W**ithin the Pernod Ricard group's internal start-up booster, The Fine Cocktails Company proposes alcohol cocktails. After a year of research, experiences and tastings in partnership with a professional bartender Fine Cocktails presents the first spirit sold fresh! Fine Cocktails innovates and proposes original cocktail recipes based on premium spirits, fresh fruit juices and natural aromas, produced and bottled in France. Ideal to give a boost and originality to your convivial moments with friends, family, for two or more ...

## Johnnie Walker Blue Label « Year of the Monkey »

**J**ohnnie Walker Blue Label se calque sur la nouvelle année chinoise placée sous le signe du Singe et lance une édition limitée Year of the Monkey, une bouteille au design unique et original, véritable objet de collection. S'appuyant sur les couleurs porteuses de chance de l'année du Singe – le bleu, le blanc et le doré – cette bouteille rare de Johnnie Walker Blue Label est recouverte de laque blanche et met en scène un singe bondissant dessiné à la feuille d'or. Représentant à la perfection le raffinement et le style propres à Johnnie Walker Blue Label, cette édition exceptionnelle est le cadeau par excellence.

[www.johnniewalker.com](http://www.johnniewalker.com)

**J**ohnnie Walker Blue Label traces over the new Chinese year placed under the sign of the Monkey and launches a limited edition, 'Year of the Monkey', a bottle with a unique and original design, a real collector's item. Relying on the colours of luck of the year of the Monkey—blue, white and gold—this rare bottling of Johnnie Walker Blue Label is covered with white lacquer and stages a gilded jumping monkey. Perfectly representing the refinement and the style proper to Johnnie Walker Blue Label, this exceptional edition is the present par excellence.





## DECISION, vodka premium made in France !

**D**ECISION, la nouvelle marque de vodka premium bien décidée à se faire remarquer parmi les spiritueux français. DECISION est une vodka ultra premium 100 % française, distillée et embouteillée dans la région de Cognac. Cette boisson se caractérise par son goût délicat, sa pureté et son onctuosité. Elle s'adresse à des consommateurs fervents de qualité et attentifs à l'origine et au processus d'élaboration du produit qu'ils achètent. Prendre une DECISION, c'est une expérience authentique, un regard différent sur les spiritueux, adhérer à un lifestyle bien particulier.

[www.decision-spirits.com](http://www.decision-spirits.com)

**D**ECISION, the new brand of premium vodka, is well-decided to stand out among the French spirits. DECISION is an ultra premium 100 % French vodka, distilled and bottled in the region of Cognac. This drink is characterized by its delicate taste, its purity and its unctuousness. It addresses consumers eager for quality and attentive to the origin and crafting process of the product they buy. Making a DECISION is an authentic experience, a different look on spirits, adopting a very particular lifestyle.

## Oban, la valeur n'attend pas le nombre des années

**O**ban Little Bay est un single malt sans mention d'âge. Cette tendance récente suscite l'intérêt grandissant des connaisseurs à la recherche de nouveaux arômes et des maîtres distillateurs dont l'art retrouve sa place au cœur du processus d'élaboration des single malts. La réunion des contenus de plusieurs fûts ayant atteint différents degrés de maturation permet le développement harmonieux d'arômes spécifiques très appréciés, caractéristiques d'Oban Little Bay. Ce single malt profondément doux porte en lui les notes d'agrumes et de sel qui font la réputation de la distillerie.



**O**ban Little Bay is a single malt without mention of age. This recent trend arouses the increasing interest of connoisseurs in search of new aromas and master distillers whose art finds its place back at the heart of the making process of the single malts. The blend of the contents of several vats having reached various degrees of maturation allows the harmonious development of Oban Little Bay's very appreciated, characteristic and specific aromas. This extremely soft single malt bears the notes of citrus fruits and salt which built up the reputation of the distillery.

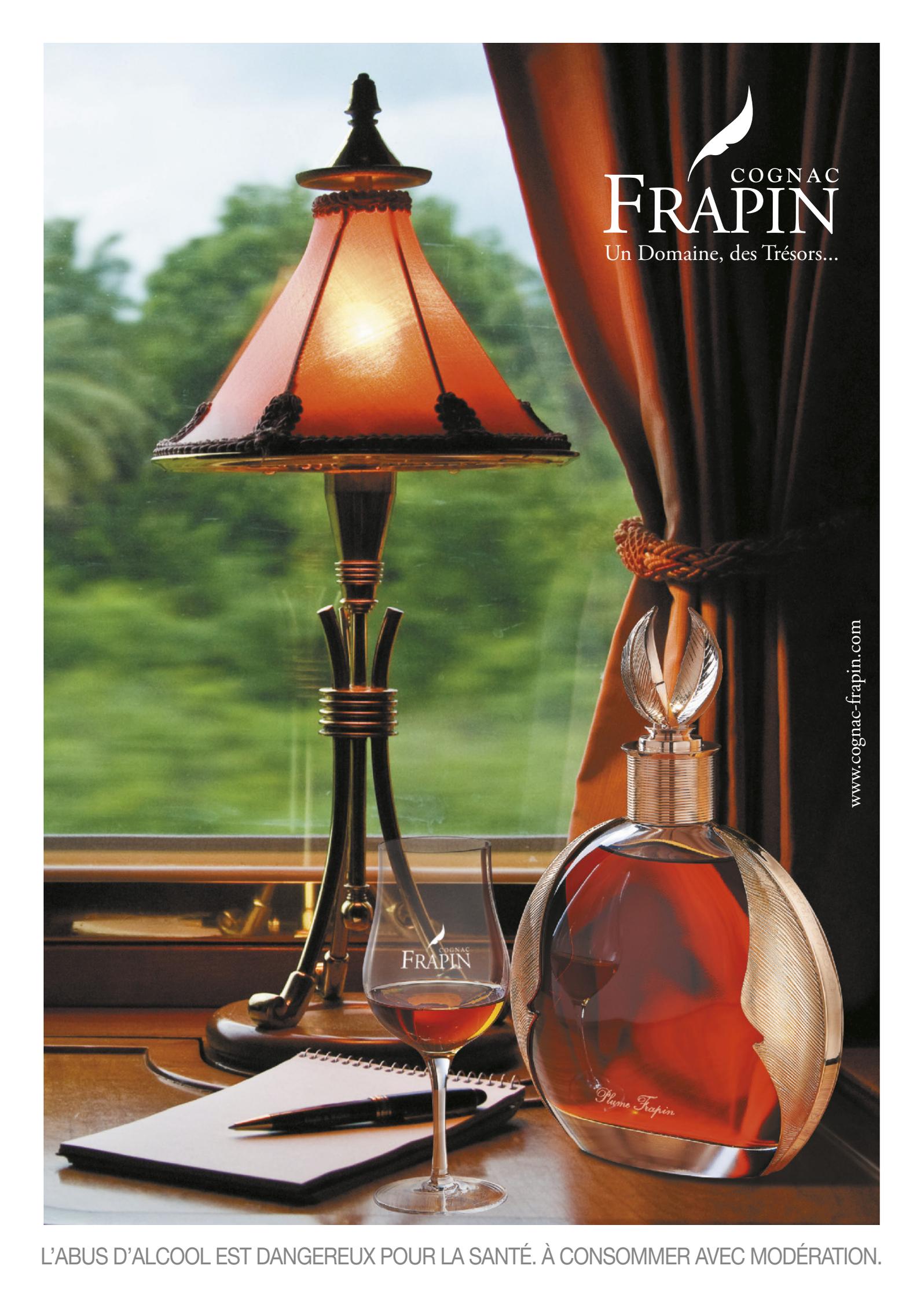
## Suntory, édition limitée YAMAZAKI SHERRY CASK 2016

**S**hinji Fukuyo, chief blender de Suntory, ne sélectionne que des fûts dans lesquels un équilibre délicat entre le whisky de malt Yamazaki et le fût de xérès peut être trouvé, afin de mettre en valeur les arômes riches et multiples caractéristiques de Yamazaki. *Suntory Yamazaki Sherry Cask 2016* offre un bel assemblage mêlant maturité et délicatesse. Il a été créé pour les « amoureux des whiskeys Suntory », comme l'explique Shinji Fukuyo, les amoureux de goûts complexes, raffinés et subtils. Il a imaginé un voyage dans ce whisky. *Yamazaki Sherry Cask 2016* est indéniablement une rencontre entre l'Espagne et le Japon.

[www.suntory.com](http://www.suntory.com)

**S**hinji Fukuyo, Suntory chief blender, selects only barrels where a delicate balance between Yamazaki malt whisky and the sherry barrel can be found, in order to emphasize the rich aromas and various characteristics of Yamazaki. *Suntory Yamazaki Sherry Cask 2016* offers a beautiful blend mixing maturity and delicacy. It was created for the Suntory whisky lovers, as Shinji Fukuyo explains, for the lovers of complex, sophisticated and subtle tastes. He imagined a journey in this whisky. *Yamazaki Sherry Cask 2016* is unmistakably a meeting between Spain and Japan.





COGNAC  
**FRAPIN**  
Un Domaine, des Trésors...

[www.cognac-frapin.com](http://www.cognac-frapin.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

## Glenfiddich, le pari du Single Malt

Jusqu'au début des années 60, le marché international du whisky est essentiellement dominé par les blends. Sandy Grant Gordon et son frère Charles, arrière-petit-fils du fondateur, ont alors la conviction que le monde est prêt à apprécier le caractère plus marqué du Single Malt. En 1963, Glenfiddich devient le pionnier de la catégorie, cette nouvelle vision marque un véritable tournant dans le monde du whisky. Face à ce succès, les autres distilleries lui emboîtent le pas. La catégorie des Single Malts est née. Glenfiddich reproduit, plus de 50 ans après, ce fameux Single Malt baptisé *The Original*. Brian Kinsman, le maître de chai de Glenfiddich, a usé de tout son savoir-faire pour rester fidèle à la recette originelle. Grâce à son expertise et à l'incroyable collection de Single Malts conservée par la distillerie, il a su recréer cette référence exceptionnelle aux arômes frais et fruités, marqués par des soupçons d'épices.

[www.glenfiddich.com](http://www.glenfiddich.com)



Until the early 60s, the international whisky market is essentially dominated by blends. Sandy Grant Gordon and her brother Charles, the founder's great-grandsons, then have the conviction that the world is ready to appreciate the more marked character of the Single Malt. In 1963, Glenfiddich becomes the pioneer of the category, this new vision is a real turning point in the world of whisky. In front of this success, the other distilleries follow the trend. The category of Single Malts was born. Glenfiddich reproduces, more than 50 years later, this famous Single Malt named *The Original*. Brian Kinsman, Glenfiddich cellar master, used all his know-how to remain faithful to the original recipe. Thanks to his expertise and to the incredible collection of Single Malts kept by the distillery, he knew how to recreate this exceptional reference with fresh and fruity aromas, marked by hints of spices.



## Rémy Martin, 1738 – Accord Royal

1738 Accord Royal incarne l'authenticité et la qualité des assemblages qui font le succès de la Maison Rémy Martin à travers le monde depuis 1724. Ses eaux-de-vie minutieusement sélectionnées sont exclusivement issues des vignobles les plus recherchés du cœur de la région de Cognac, Petite et Grande Champagne. Elles sont également vieilles en fûts de chêne chauffés, ce qui donne à 1738 Accord Royal ses arômes si particuliers de fruits et d'accents boisés. Un assemblage traditionnel à la rondeur incomparable. La bouteille traditionnelle de 1738 Accord Royal est présentée dans un canister frappé d'un sceau, hommage à l'Accord Royal.

[www.remymartin.com](http://www.remymartin.com)

1738 Accord Royal embodies the authenticity and the quality of the blends that built up the success of the Rémy Martin House worldwide since 1724. Its brandies minutely selected exclusively arise from the most sought-after vineyards of the heart of the region of Cognac, Petite and Grande Champagne. They are also aged in toasted oak barrels which provides '1738 Accord Royal' with its peculiar aromas of fruits and woody shades. A traditional blend with an incomparable roundness. The traditional bottle of '1738 Accord Royal' is presented in a canister marked by a seal, a tribute to the Royal Agreement.

## Nikka whisky, Single Malts

Nikka Whisky révèle ses nouveaux *Single Malts* Yoichi et Miyagikyo tant attendus ! Subtles assemblages de whiskies de tous âges, issus de différents types de fût, ces nouvelles expressions incarnent au plus près les styles inimitables des deux distilleries dont elles sont issues : le whisky de malt produit à Yoichi révèle un profil finement tourbé. Il exprime pleinement la situation maritime de la distillerie, située sur l'île septentrionale d'Hokkaido. Celui de Miyagikyo offre une complexité raffinée, influencée par l'environnement parfaitement préservé de la vallée de Miyagi, la principale île du Japon. Ces nouveaux Single Malts parviennent à proposer une synthèse élégante de ce qui fait le succès de ces deux distilleries historiques !



Nikka Whisky reveal their much awaited new Single Malts Yoichi and Miyagikyo! Subtle blends of whiskies of various ages, stemming from various types of barrel, these new expressions closely embody the inimitable styles of both distilleries they stem from: the malt whisky produced at Yoichi reveals a finely peaty profile. It completely expresses the maritime location of the distillery, situated on the Northern island of Hokkaido. That of Miyagikyo offers a sophisticated complexity, influenced by the perfectly protected environment of the valley of Miyagi, the main island of Japan. These new Single Malts succeed in proposing an elegant synthesis of what makes the success of these two historic distilleries!

[www.nikkawhisky.eu](http://www.nikkawhisky.eu)

# LES COCKTAILS de l'Été!

— PAR CHARLYNNE ZIRAH —

## BELVEDERE - *Cocktail-time*

Depuis sa création, Belvedere Vodka imagine des moments décalés autour de délicieux cocktails aux arômes surprenants, saupoudrés d'extravagance distillée lors de rendez-vous çà et là, au gré des envies. Depuis sa création, le fil conducteur des cocktails Belvedere a toujours été le même : proposer des expériences gustatives inédites et surprenantes. Mot d'ordre de cette édition 2016 : le naturel selon Belvedere !

Parmi les cocktails à découvrir, confectionnés uniquement à base d'ingrédients naturels

Since its creation, Belvedere Vodka imagines original moments over delicious cocktails with surprising aromas, sprinkled with extravagance distilled during appointments here and there, according to the desires. Since its creation, the guidelines of the Belvedere cocktails have always been the same: propose new and surprising gustatory experiences. Watchword of this edition 2016: nature according to Belvedere!

■ [www.belvederevodka.com](http://www.belvederevodka.com)



### Belvedere Thym et Pamplemousse :

Dans un verre à vin rempli de glaçons, verser :

- 4 cl de vodka Belvedere
- 2 cl de vermouth blanc
- 2 tranches de pamplemousse rose
- 2 branches de thym
- 4 cl d'eau gazeuse
- 5 cl de tonic

Remuer délicatement à la cuillère à mélange.

## GARDEN PARTY

Depuis une dizaine d'années, le monde du bar a fait sa révolution, se donnant même un nom presque savant : mixologie. Derrière, l'abolition des frontières entre l'art du cocktail et celui de la cuisine. Le barman est devenu un mixologue, il mitonne ses propres préparations, il fait son marché, achète des produits frais et suit les saisons. Le jardin a trouvé une place derrière le comptoir. Dans ce vaste mouvement mondial, Garden Party fait figure de chaînon manquant entre hier et demain. Cette collection inédite d'eaux-de-vie et de liqueurs capture en effet par la distillation la quintessence des légumes et des plantes, pour les transformer en ingrédients ultimes des cocktails les plus fous.

Avec Garden Party, l'imagination est au pouvoir, au bar comme en cuisine. Pour composer des cocktails ou élaborer des recettes, les professionnels disposent d'une gamme déjà riche : basilic, carotte, concombre, romarin, thym et tomate séchée. Et ce n'est pas terminé ! Les premiers essais sont déjà concluants avec des épices : poivre Timut ou cumin. On n'a pas fini de s'amuser avec Garden Party.



### Version eau-de-vie en spray

Avoir su capturer l'essence des légumes et des plantes dans des eaux-de-vie est un exploit en soi. Avoir pensé à les conditionner dans de petits flacons à spray est un trait de génie.

Bernard Baud en a eu l'idée en observant les mixologues préparer leurs jus, extractions, infusions et autres mixtures. Mais derrière le bar, tout doit aller vite, sans effort apparent tout en faisant le spectacle. Ainsi, avec Garden Party, le show est assuré par un geste simple, une pression finale qui permet de ponctuer le cocktail d'une touche naturelle et herbacée, véritable explosion de saveur qui habille la dégustation. Garden Party s'inscrit aussi dans la tendance des « skinny cocktails », le plaisir sans les calories. Les arômes diffusés par la vaporisation des eaux-de-vie sont si vifs qu'il est parfaitement inutile d'ajouter du sucre ou du gras pour exhausser les saveurs du mélange.

### Garden Fizz

Dans un verre, déposer 2 rondelles de pamplemousse frais. Piler, ajouter quelques glaçons, puis verser :

- 2 cl de rhum
- 2 cl de Cointreau®
- 8 cl de Perrier®

Vaporiser de Garden Party Basilic.

Since a decade, the bar world made its revolution, giving itself even an almost learned name: mixology. Behind, the abolition of the borders between the art of cocktail and that of cuisine. The barman became a mixologist, he simmers his own preparations, he goes to the market, buys fresh products and follows the seasons. The garden found a place behind the counter. In this vast international movement, Garden Party is a bit like the missing link between yesterday and tomorrow. This new collection of brandies and liqueurs indeed captures by distillation the very essence of vegetables and plants, turning them into the ultimate ingredients of the craziest cocktails.

With Garden Party, the imagination has the power, at the bar as in the kitchen. To compose cocktails or develop recipes the professionals have an already rich range: basil, carrot, cucumber, rosemary, thyme and dried tomato. And it is not finished! The first tries are already decisive with spices: Timut pepper or cumin. Never stop having fun with Garden Party.

### Brandy in spray

Having managed to capture the very essence of vegetables and plants in brandies is an exploit in itself. Having thought of packaging them in small flasks with a spray is a stroke of genius.

Bernard Baud had the idea by observing mixologists preparing their juices, extractions, infusions and other mixtures.

But behind the bar, everything has to go fast, apparently without efforts while performing the show. So, with Garden-party, the show goes on with a simple gesture, a final pressure that allows to punctuate the cocktail with a natural and herbaceous touch, a real explosion of flavour that wraps the tasting. Garden Party also joins the trend of 'skinny cocktails', pleasure without calories. The aromas exuded by brandies are so lively that it is perfectly useless to add some sugar or some fat to enhance the flavours of the mixture..

■ [massenez.com](http://massenez.com)



## IRRÉSISTIBLES ET FRAIS

### Cocktail bière By Joseph Cartron

Il fallait y penser, si nouveau et si différent, si accessible et si frais...

Vous aimerez partager entre amis, non pas une bière mais un de ces cocktails bières innovants réalisés par Rory Shepherd (Bar Little Red Door, Paris 3<sup>e</sup>). Ça change !

Joseph Cartron, Distillateur Liqueuriste depuis 1882 à Nuits-Saint-Georges, a construit sa réputation d'exception sur ces valeurs : l'authenticité, la richesse de la Bourgogne, la passion et l'amour de père en fils du terroir et de ses trésors.

**O**ne had to think of it, so new, so different, so accessible and so fresh ... You will loving sharing with friends, not a beer but one of these innovative beer cocktails created by Rory Shepherd (Bar Little Red Door, Paris). A nice change!

Joseph Cartron, Distiller Liqueur maker since 1882 in Nuits-Saint-Georges built his exceptional reputation on these values: authenticity, the richness of Burgundy, passion and love from father to son of the terroir and its treasures.



■ [www.cartron.fr](http://www.cartron.fr)

### Orchard Fizz

- 30 ml de Crème de Pêche de Vigne Joseph Cartron
- 25 ml de Calvados
- 15 ml de jus de citron
- 2,5 ml de sirop d'orgeat
- Lager (bière blanche)

#### Préparation :

Verser tous les ingrédients dans une flûte à champagne en terminant par la bière. Remuer avec une cuillère à cocktails puis déguster. Décoration : une lamelle de pomme sur le verre ou sur pic (*facultatif*).

## MARTINI® SCHWEPPEs® - la nouvelle star de l'aperitivo est née !



**C**ette année, MARTINI® revisite son cocktail iconique : le MARTINI® & TONIC. En s'associant à SCHWEPPEs®, marque emblématique du marché des soft drinks, MARTINI® compte bien bousculer les idées reçues. Tout au long de l'année 2016, ce duo sophistiqué nous démontrera qu'un MEZZO-MEZZO (moitié-moitié) bien pensé est la recette d'une expérience gustative unique. Avec ses arômes riches et rafraîchissants, le MARTINI® SCHWEPPEs® va réveiller l'aperitivo !

Très facile à réaliser il plaira à tous les amateurs de cocktails, que ce soit à la terrasse d'un café ou à déguster à la maison.

**T**his year, MARTINI® revisits its iconic cocktail MARTINI® & TONIC. By associating with SCHWEPPEs®, symbolic brand of the market of soft drinks, MARTINI® intends to knock down preconceived ideas. All along 2016, this sophisticated duet will demonstrate that a well-tought MEZZO-MEZZO (half-and-half) is the recipe of a unique gustatory experience. With its rich and refreshing aromas, MARTINI® SCHWEPPEs® is going to wake up the aperitivo! Very easy to make it will please all the cocktail lovers, whether it is on the terrace of a café or to enjoy at home.

■ [www.martini.fr](http://www.martini.fr)

### Mezzo-Mezzo

Prendre un verre ballon et le remplir de glaçons.

Verser en quantité MEZZO-MEZZO (moitié-moitié) du MARTINI® Bianco, Rosso ou Rosato et du SCHWEPPEs® Indian Tonic.

Agrémenter de quartiers de citron vert pour le Bianco ou d'orange pour le Rosso et le Rosato.

## LA TENDANCE COCKTAIL DE L'ÉTÉ SIGNÉE *Maison La Mauny*

**M**aison La Mauny dévoile, à travers ses rhums agricoles, l'âme généreuse et chaleureuse de la Martinique. À travers ses cocktails signatures, Maison La Mauny réinvente l'art de la mixologie en s'inspirant des ingrédients de notre quotidien. Au fil des tendances et des saisons, Maison La Mauny crée une collection de cocktails gastronomiques où les produits culinaires se marient à la finesse aromatique des rhums agricoles blancs, vieux et ambrés. Des créations gourmandes et raffinées qui exaltent les papilles !

**L**a Mauny reveals, through its dark rums, the generous and warm soul of Martinique. Through its signature cocktails, La Mauny reinvents the art of mixology getting inspired by ingredients of our everyday life. In the course of the trends and the seasons, La Mauny creates a collection of gastronomic cocktails where the culinary products pair with the aromatic finesse of white, old and amber rums agricoles. Moreish and sophisticated creations that exalt the palate!



■ [www.lamauny.com](http://www.lamauny.com)



### La Mauny Marmelade

Dans un shaker :

- versez 4 cl de Maison La Mauny Rhum Ambré Agricole
- une grosse cuillère de marmelade d'orange
- 2 cl de jus de citron vert
- 2 cl de sirop de cannelle

Shakez fort puis servez dans une coupe avec une tranche de citron et un bâton de cannelle. À déguster dans un transat à l'ombre d'un cocotier.

## HENDRICK'S : *quand le gin bouscule le tea time*

**L**a mixologie va de pair avec Hendrick's : par ses recettes comme ses présentations, la Maison signe un vrai art de la dégustation, anti-conformiste et surprenant. La légende raconte que la reine Victoria consommait son gin en toute discrétion dans sa tasse à thé. La Maison écossaise de gin ultra premium revisita alors le tea time dans un service en porcelaine pour y servir son cocktail.

Un tea time cassant les codes et bouleversant les traditionnelles habitudes de consommation, où le gin tient une place d'honneur avec une dose d'impertinence...

**T**he mixology goes hand in hand with Hendrick's: by its recipes and its presentations, the House signs a real art of the tasting, nonconformist and surprising. The legend says that Queen Victoria used to discreetly have her gin in her teacup. The Scottish ultra-premium gin thus revisited the tea time in porcelain cups to serve its cocktail.

A tea time breaking the codes and upsetting the traditional consumption habits where the gin has a place of honor with a dose of rudeness ...

■ [us.hendricksgin.com](http://us.hendricksgin.com)

### La panacée des senteurs

- 5 cl de Gin Hendrick's
- 2 cl citron vert pressé
- 1,5 cl de sirop de sucre simple
- 4 feuilles de menthe poivrée fraîche
- 2 cl jus de kiwi

Pour servir : une tranche kiwi et une tranche de concombre frais :

Mettre le citron vert pressé, le sirop de sucre, les feuilles de menthe poivrée fraîches et le jus de kiwi frais dans un shaker. Ajouter ensuite le gin Hendrick's et shaker vigoureusement pendant 10 secondes. Double filtrer dans une tasse à thé. Ajouter un glaçon dans la tasse pour la fraîcheur. Disposer une tranche de kiwi et une tranche de concombre frais pour la décoration.



# SÉLECTION 100 % RHUMS

— BY CHARLYNNE ZIRAH —

## MEZAN JAMAICA XO, l'Extra Subtile !

**L**a Jamaïque, « terre du bois et de l'eau », offre des rhums parmi les plus aromatiques. Le Mezan Jamaica X.O, assemblage de plusieurs rhums, sublime de ses nuances, cette puissance. Soigneusement sélectionnés pour leur âge et leur teneur en ester, les rhums proviennent, selon les batches, de quatre distilleries de l'île : Worthy Park, Monymusk, Hampden et Long Pond dont les méthodes traditionnelles exaltent les saveurs tropicales du rhum jamaïcain. Après assemblage et avant d'être mis en bouteille, chaque lot de Jamaica X.O retrouve le fût pendant quelques temps afin d'encourager le mariage des arômes, et de révéler la structure et la subtilité du rhum.

**J**amaica, "the land of the wood and the water", offers among the most aromatic rums. Mezan Jamaica X.O, a blend of several rums, sublimates by its nuances, this power. Carefully selected for their age and their content in ester, the rums stem, according to the batches, from four distilleries of the island: Worthy Park, Monymusk, Hampden and Long Pond whose traditional methods exalt the tropical flavours of the Jamaican rum. After blending and before bottling, every batch of Jamaica X.O is barrelled for a while to encourage the alliance of the aromas, and reveal the structure and the subtlety of the rum.



■ [www.mezanrum.com](http://www.mezanrum.com)



## RHUMS OKSEN

**D**epuis 1973, au Cap Ferret, à quelques encablures de Bordeaux, la Famille Oksen prépare ses « Spice Rhums » ou Rhums Epicés dans la plus pure tradition artisanale. Franck Oksen décide de lancer sa propre production en 2009. Son idée est de jouer sur la gamme aromatique d'épices, de baies et de fruits au travers de macérations exclusivement naturelles dont l'écrin sera un Rhum agricole de la Martinique. Une gamme de 4 références, Gousse de Cannelle entières, Gousse de Vanille entière, Banane venant d'Equateur et la quatrième est un assemblage de deux macérations distinctes : l'Orange biologique venant d'Espagne et le café Moka.

**S**ince 1973, at Cap Ferret, a stone throw away from Bordeaux, the Oksen family prepares its Spiced Rums in the purest artisanal tradition. Franck Oksen decides to launch his own production in 2009. His idea is to play on the aromatic range of spices, berries and fruits through exclusively natural macerations whose jewel case will be a Dark Rum from Martinique. A range of 4 references, Whole Cinnamon Pod, Whole Vanilla pod, Banana from Equator and the fourth is a blend of two different macerations: organic Orange from Spain and Mocha coffee.

■ [www.oksen.fr](http://www.oksen.fr)

## TROIS RIVIÈRES VSOP Réserve Spéciale

Osez l'originalité et tournez-vous vers le rhum vieux et la rondeur du Trois Rivières VSOP qui saura séduire et faire succomber tous les « Very Special&Original ». Trois Rivières VSOP (Very Superior Old Pale) Réserve Spéciale a patiemment vieilli en fûts de chêne français pendant plus de 5 ans dans les chais de la Maison. Sa personnalité attirante et réconfortante, tout en panache, à l'image des pères, personnages originaux par nature, offre un riche éventail de saveurs, des notes de tabac blond, de pain d'épices et de fruits secs. Ce rhum vieux agricole est une invitation à partager un moment unique et très spécial tout en savourant un cocktail Old Fashioned.

Dare originality and choose the old rum and the roundness of Trois Rivières VSOP that will seduce you and make you fall under the spell of all the "Very Special&Original". *Trois Rivières VSOP* (Very Superior Old Pale) Special Reserve has patiently aged in French oak for more than 5 years in the house's cellars. Its attractive and comforting personality, its panache, just like the fathers, the original characters by nature, offers a rich range of flavours, notes of light tobacco, ginger bread and dried fruits. This agricultural old rum is an invitation to share a unique and very special moment while enjoying an Old Fashioned cocktail.

■ [www.plantationtroisrivieres.com](http://www.plantationtroisrivieres.com)



## RYOMA 7 ANS Japanese Rum



Inspiré du héros historique japonais Ryoma Sakamoto et figure représentative des patriotes qui ont mené à bien la révolution de Meiji. Son nom « Ryoma » vient de la légende d'un dieu à tête de dragon et corps de cheval nommé Kirin. Son nom est également tiré de celui d'un cheval légendaire pouvant courir 3 900 km en une seule journée. Ryoma symbolise une nouvelle ère pour le Japon. Le mariage de l'excellence des éléments japonais à des méthodes traditionnelles étrangères confère à ce rhum son style unique et raffiné, aux accents floraux et fruités.

Inspired by the Japanese historic hero Ryoma Sakamoto and representative figure of the patriots who brought to a successful conclusion the Meiji revolution. His name "Ryoma" comes from the legend of a god with a dragon head and a horse body named Kirin. His name is also inspired by that of a legendary horse who ran 3,900 km in one single day. Ryoma symbolizes a new era for Japan. The alliance of the excellence of the Japanese elements with foreign traditional methods confers on this rum its unique and refined, with floral and fruity shades.

■ [www.leswhiskiesdumonde.fr](http://www.leswhiskiesdumonde.fr)

## SAINT-JAMES un savoir-faire incomparable

Plus de deux siècles de tradition sont à l'origine du savoir-faire exceptionnel mis en œuvre par la distillerie SAINT-JAMES en Martinique. Elaborés à partir de pur jus de canne à sucre, les Rhums Agricoles SAINT-JAMES sont reconnus et appréciés par les connaisseurs pour leur qualité et leur caractère. Distribuée dans plus de 50 pays, la fameuse marque à la bouteille carrée est n°1 mondiale des Rhums Agricoles des Caraïbes.

Saint-James Rums are born out of a 250-year-long history of passion and craftsmanship. The highly awarded SAINT-JAMES Agricole Rums from Martinique, made from fresh sugar cane juice, are appreciated by connoisseurs for their character and uniqueness. Distributed in over 50 countries, the famous iconic square bottle brand is the world's no.1 pure cane Caribbean Rum.

■ [www.rhum-saintjames.com](http://www.rhum-saintjames.com)



## COMPAGNIE DES INDES Tricorne

**T**ricorne est le premier rhum blanc issu d'un assemblage des trois types de rhum que l'on trouve à travers le monde : Rhum de mélasses (traditionnel) ; rhum de pur jus de canne ; Batavia Arrack (rhum provenant d'Indonésie). Il s'agit d'un rhum blanc aux arômes très puissants, de la canne fraîche, des fruits à noyau et un côté herbacé. La bouche n'a rien à envier à un rhum ambré, elle développe des arômes sur le sucre « Candy », de la banane, avec une finale puissante, herbacée et épicée.

**T**ricorne is the first white rum stemming from a blend of three types of rum we can find worldwide: Rum of molasses (traditional); pure cane juice rum; Batavia Arrack (a rum from Indonesia). It is a white rum with very powerful aromas, fresh cane, stone fruits and a herbaceous side. The palate has nothing to envy an amber rum, it develops aromas like candy sugar, banana, with a powerful finale, herbaceous and spicy.

■ [www.compagniedesindesrum.com](http://www.compagniedesindesrum.com)



## DE SILVER

**un rhum « léger » issu d'un assemblage de rhum de la Réunion et de la Guadeloupe**

**P**remier rhum blanc spicy de qualité premium, double distillation. C'est un rhum de canne à sucre. Lors de la deuxième distillation, des épices en provenance de St Barth sont ajoutées, ce qui lui donne son appellation : « White rum with secret spices from St-Barth ». De belles notes d'épices, gingembre, noix de muscade, citron vert et le reste à découvrir... A déguster pur avec des glaçons en shooter ou en long drink.

**F**irst white spicy rum of premium quality, double distillation. It is a sugar cane rum. During the second distillation, spices from St Barth are added, which gives it its name: "White rum with Secret spices from St-Barth". Beautiful notes of spices, ginger, nutmeg, lime and the rest is to be discovered ... To enjoy plain on ice as a shooter or a long drink.

■ [www.hawkinsdistribution.com](http://www.hawkinsdistribution.com)



## HEE JOY un rhum unique, gourmand et délicat

**L**a création de Hee Joy est née de l'envie de Jean-Marc Larhantec, créateur de spiritueux français, de revisiter l'histoire ancienne de la catégorie des spiced rhums, en créant un style différent et avec des partis pris forts. L'infusion d'une épice unique, la recherche de l'équilibre parfait, ainsi qu'un travail méthodique et passionné sur l'assemblage puis l'affinage en fûts de cognac en chêne, font de Hee Joy un rhum épicé pour les amateurs avertis. Il est aussi très apprécié des bartenders et mixologues. Lancé en France début 2015, Hee Joy a déjà gagné plusieurs médailles en France et en Europe.

**F**rench Spirit Maker, Jean-Marc Larhantec, created Hee Joy by looking for the original identity that truly encapsulated the term 'spiced rum'. An original spiced rum with a strong concept: a unique spice infusion, the quest of the perfect balance, handcrafted with passion and method, focusing on the blending and the finishing in cognac casks. Hee Joy is a spiced for rum amateurs, and is also very appreciated by mixologist bartenders. Launched in France in early 2015, Hee Joy Spiced Rum has already won several medals across Europe.

■ [www.heejoy.com](http://www.heejoy.com)



CÔTES DE GASCOGNE - ARMAGNACS



DOMAINE DE  
JOÿ

*Famille Gessler*

La Nature  
est généreuse  
pour qui sait  
la respecter

...



Création graphique : Josselyne Blanchard

Famille Gessler - 32110 PANJAS - FRANCE - TÉL. +33 (0)5 62 09 03 20  
[www.domaine-joy.com](http://www.domaine-joy.com) - [www.armagnac-joy.com](http://www.armagnac-joy.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

# Armagnac **DARTIGALONGUE**

## 170 ans de succès et d'excellence

**L**A MAISON de négoce a été créée en 1838 par Pascal Dartigalongue. L'Armagnac de la maison a rapidement connu du succès à l'étranger. En 1870, la famille est devenue propriétaire du vignoble de Lacrouz à Salles d'Armagnac qui donnera son nom à la première marque de la maison, La Croix de Salles, aujourd'hui encore utilisée sur certains marchés à l'étranger. Avec l'avènement du chemin de fer et la reconnaissance de l'appellation Armagnac, les affaires sont florissantes grâce à la vente en bouteilles. Aujourd'hui c'est Françoise Dartigalongue qui veille sur l'entreprise, autant sur la préservation de l'histoire et de la tradition que sur son développement et sa pérennisation dans le futur.



Ici la production est affaire de passion et de savoir-faire séculaire, et les Armagnacs bénéficient de tous les soins. La réduction du degré d'alcool est obtenue par le passage des eaux-de-vie dans le « Chai des Moules », un chai sec, puis dans le « Chai du Jardin », un chai humide. Le sol de sables fauves et l'atmosphère humide apportent ici les arômes de sous-bois. Les Armagnacs Dartigalongue reposent ensuite dans des fûts de 400 litres dans les impressionnants chais du 19<sup>ème</sup> siècle en étage au cœur de la petite ville de Nogaró. En fin de vieillissement, les Armagnacs sont transférés en dames-jeannes après 40 à 50 ans de vieillissement sous bois. A la mise en bouteille, les étiquettes des millésimes sont soigneusement collées à la main.

Pour rester à la hauteur de l'excellence pour laquelle elle est connue, la Maison ne cesse d'expérimenter de nouveaux assemblages, des procédés de vieillissement, et fait en ce

moment des tests sur différents types de chauffe, comme le cintrage-vapeur qui permet de conserver le fruité de l'eau-de-vie. Un essai est également en cours sur des vieillissements dans des fûts de chêne de différentes forêts françaises pour aller chercher de la diversité aromatique, et pouvoir proposer d'ici quelques années de nouvelles gammes.

La maison recèle de trésors témoignants de son histoire. Le musée privé recueille une formidable collection d'objets et de correspondances commerciales datant des origines de la maison. Le paradis renferme des bouteilles et des dames-jeannes d'Armagnac du début du 19<sup>e</sup> siècle !

Pour marquer son 170<sup>e</sup> anniversaire, la maison a créé la cuvée Louis Philippe, devenu une référence phare. Fortement appréciée en France et à l'étranger, on la retrouve désormais sur les plus belles tables à travers le monde. Cet Armagnac d'exception est venu compléter une gamme exhaustive qui se décline du Hors d'Âge aux millésimes. Les Armagnacs Dartigalongue propose une gamme où tous les palais, des novices aux plus avertis, trouvent leur bonheur.

Sylvia van der Velden

[www.dartigalongue.com](http://www.dartigalongue.com)



# 170 years of success and excellence

**T**HE TRADE HOUSE has been created in 1838 by Pascal Dartigalongue. The house's Armagnac soon met success abroad. In 1870, they purchased the vineyard of Lacrouz at Salles d'Armagnac which gave the name of the first brand of the house, *La Croix de Salles*, still used today on foreign markets. With the development of the railways and the recognition of the Armagnac appellation, the business boomed thanks to sales of bottled Armagnac. Nowadays Françoise Dartigalongue watches over the house, as much over the preservation of its history as its continued existence in the future.

Here crafting is a passion and a secular know-how, and the Armagnacs benefit from all the care. The reduction of the alcohol content is obtained by the maturing of the brandies in the *Chai des Moules* dry cellar, then in the *Chai du Jardin* damp cellar. Here the ground of 'tawny sands' (*sables fauves*) and the wet atmosphere bring the aromas of undergrowth. The Dartigalongue Armagnacs then rest in 400-litre barrels in the impressive first floor 19<sup>th</sup>-century cellar at the heart of the town of Nogaro.



At the end of the ageing process, the Armagnacs are transferred in demi-johns after 40-50 years of ageing in barrels. At bottling, the labels of the vintage Armagnacs are carefully stuck by hand.

To remain at the height of excellence for which it is known, the House does not stop experimenting new blends, ageing processes, and makes at the moment tests on various types of toasting, like with steam bended barrels which enable to keep the fruity side of the brandy. A test is also in progress on ageing in oak barrels from various French forests to fetch some aromatic diversity, and be able to propose new ranges by a few years.

The house is full of treasures that are evidences of its history. The private museum shelters an exceptional collection of objects and letters that date back the origins of the house. The 'Paradis' conceals bottles and demi-johns of Armagnac from the early 19<sup>th</sup> century!

To celebrate their 170<sup>th</sup> anniversary, Dartigalongue created the cuvée *Louis Philippe* that has become the flagship reference. Extremely appreciated in France and abroad, it can now be found on the greatest tables all over the world. This exceptional blend complements a wide range of Armagnacs from Hors d'Âge to vintages. Dartigalongue proposes a range where all palates, from the novices to the most informed, find what they are looking for..

Sylvia van der Velden

■ [www.dartigalongue.com](http://www.dartigalongue.com)



DOMAINE  
*Chiroulet*



GASCOGNE - FRANCE

**CRU GASCON**

*Armagnac - Floc - Vin*

FAMILLE  
**FEZAS**

[www.chiroulet.com](http://www.chiroulet.com)

# Vin actus

Salon Tech&Bio  
Pierre-Emmanuel Taittinger, nouveau porte-drapeau  
du patrimoine de la Champagne

Bulles Expo,  
La LP CIVS en voyage d'étude à Shanghai  
Bordeaux Fête le Vin  
Vins et Art, Legrand peaufine son approche

**BRÈVES**  
Vinexpo Bordeaux 2017, save the date  
De Sousa adopte le foudre Ovum  
Millésimes Alsace  
Le Parcours Olfactif des Vins par Infosaveurs

**FRANCE**  
Les Ateliers Dégustations du BIVB  
Romery Tasting Days 2016  
La saga des Tontons Trinquereurs  
Erwin Olaf invite à rêver selon Ruinart  
Château Maison Noble Saint Martin

**MONDE**  
Belle performance pour ProWein 2016  
50<sup>e</sup> anniversaire de Vinitaly  
Le bilan de la 36<sup>e</sup> London Wine Fair

## Pierre-Emmanuel Taittinger, nouveau porte-drapeau du patrimoine de la Champagne



**A**lors que la Champagne perdait un personnage dévoué et attachant, Pierre Cheval qui avait porté le projet de la reconnaissance des coteaux et maisons de Champagne par l'Unesco, la relève est assurée par une figure emblématique de la région, Pierre-Emmanuel Taittinger. Il a pris en mars la présidence de la Mission Coteaux, Maisons et Caves de Champagne. Le nouveau président assure que « je m'engage à mettre en œuvre collégalement le projet de développement de notre territoire qui fait désormais sens pour l'humanité ».

**C**hampagne has lost a devoted and endearing character, Pierre Cheval, who lead the project of the recognition of the hills and cellars of Champagne by Unesco. Succession is proceeded by an iconic figure of the region, Pierre-Emmanuel Taittinger. He took over the presidency of the Mission "Hills, Houses and Cellars in Champagne". The new president guarantees "I promise to develop in a collegial way the project of development of our territory that now makes sense for the humanity"

## Salon Tech&Bio, 6 et 7 juillet, Libourne

**S**i l'agriculture biologique connaît un essor croissant depuis les 12 dernières années, ses techniques intéressent la profession viticole bien au-delà des viticulteurs certifiés. Le Salon Tech&Bio 2016 propose aux professionnels de la viticulture du Grand Sud-Ouest et des Charentes un rendez-vous majeur, vitrine des techniques innovantes. Tech&Bio proposera un riche programme d'ateliers, conférences, démonstrations in situ, ainsi qu'un vaste village d'exposants.

■ Lycée viticole de Libourne-Montagne (Gironde)



**O**rganic farming has been booming for the last 12 years and the wine growing professionals are interested in its techniques far beyond the only certified wine growers. The trade fair Tech&Bio 2016 offers the professionals of wine growing of the Southwest of France and the Charentes the opportunity of a major appointment, showcase of the innovative techniques. Tech&Bio will propose a rich programme of workshops, conferences, demonstrations onsite, as well as a large exhibitor village.

## Vinexpo Bordeaux 2017, save the date

**V**inexpo 2017, l'évènement international du vin et des spiritueux, vous donne rendez-vous du dimanche 18 au mercredi 21 juin 2017. A partir de 2017, Vinexpo Bordeaux passera de cinq à quatre jours pour s'adapter à un format plus contemporain, plébiscité par les professionnels. Au programme, des réunions d'affaires, des dégustations, des conférences et de belles surprises qui vous seront dévoilées dans quelques mois !



**V**inexpo 2017, the international wines & spirits event, takes appointment from June 18 to 21, 2017. From 2017, Vinexpo Bordeaux reduces from 5 to 4 days to adapt to a more contemporary format adopted by the professionals. On the menu, business meetings, tastings, conferences and many surprises that will be unveiled within a few months!

## De Sousa adopte le foudre Ovum une première en Champagne !

**L**a maison de Champagne de Sousa ne cesse d'innover et d'explorer de nouveaux univers pour parfaire sa production. Réalisé par le tonnelier Taransaud, ce foudre original en forme d'oeuf, appelé OVUM et aux proportions du fameux nombre d'or, offre une intensité du caractère fruité supérieure à une cuvée élevée en barriques classiques. OVUM est le cofret de maturation de sa fameuse cuvée 3A.

■ [www.champagnedesousa.com](http://www.champagnedesousa.com)

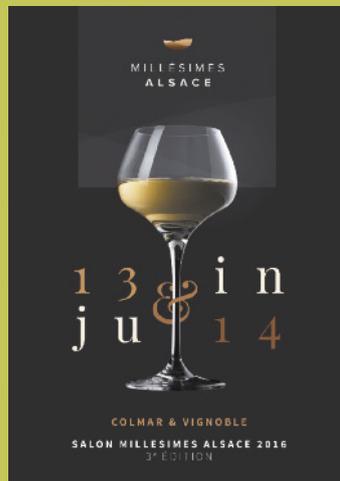
**T**he Champagne house De Sousa keeps innovating and exploring new universes to perfect its production. Crafted by cooper Taransaud, this original egg-shaped tun caled OVUM that as the proportions of the famous golden ratio, provides a more intense fruity character than a cuvée aged in classic barrels. OVUM is the jewel case in which their famous 3A cuvée matures.



## Millésimes Alsace, 13 et 14 juin

**L**es 13 & 14 juin 2016, le Conseil Interprofessionnel organise Millésimes Alsace à Colmar. Il s'agit d'un salon professionnel dédié aux grands vins d'Alsace organisé tous les 2 ans. Cette rencontre, s'adresse aux professionnels de l'importation, de la distribution, de la restauration, de la sommellerie, ainsi qu'à la presse et aux grands œnophiles. Il s'articulera autour d'une journée d'échanges et de dégustations pour découvrir en un lieu unique une large gamme de vins d'Alsace soigneusement sélectionnés, et une journée de visites chez les vignerons.

■ Colmar – Parc des Expositions  
[www.millesimes-alsace.com](http://www.millesimes-alsace.com)



**O**n June 13 & 14, 2016 the interprofessional council of Alsace Wines organise *Millésimes Alsace* in Colmar. It is a trade fair dedicated to the great Alsace wines organised every two years. This get-together is geared to the professionals of import, distribution, restaurants, sommeliers, as well as to the press and great connoisseurs. It will consist of days of exchanges and tastings to discover in one and only place a broad range of Alsace wines carefully selected, and a day of visits at wine estates.

## Le Parcours Olfactif des Vins par Infosaveurs



**I**nfosaveurs a développé plusieurs concepts qui permettent de comprendre le vin à travers une aventure sensorielle unique. Ils permettent de découvrir et identifier les arômes fondamentaux qui se révèlent dans les vins de France et du monde. Le Parcours Olfactif des Vins a pour objectif de retrouver les arômes cachés dans les tubes. Le dispositif se complète d'une nouveauté, « Toucher le Vin » qui permet de retranscrire les sensations perçues en bouche, la perception tactile du vin : texture & structure. *A la vente et à la location.*

■ [www.infosaveurs.com](http://www.infosaveurs.com)

**I**nfosaveurs developed several concepts that enable to understand wine through a unique sensory adventure. They enable to discover and identify the fundamental aromas of French and foreign wines. The Olfactory Wine Tour aims at identifying aromas hidden in tubes. The device is complemented with a new feature, "Touching the wine" that enables to retranscribe the sensations on the palate, the tactile perception of the wine: texture and structure. *For sale and for rent.*

## Bulles Expo, le 1<sup>er</sup> salon mondial des vins effervescents

La 1<sup>ère</sup> édition de Bulles Expo, 1<sup>er</sup> salon mondial exclusivement dédié aux vins effervescents, aura lieu les 20 et 21 juin prochains au Parc Floral de Paris. 130 exposants seront présents pour rencontrer les 5 000 acheteurs et prescripteurs attendus.

### Bulles Expo, un salon 100% effervescent

**C**RÉÉ POUR contribuer au développement du marché international des vins effervescents et pour faire de Paris, symbole d'un art de vivre festif et créatif, une place de marché commerciale, Bulles Expo sera la grande vitrine des pétillants et mousseux français et étrangers. Porté par un marché mondial des vins effervescents en croissance, 130 producteurs, élaborateurs et négociants venus de toutes les régions françaises mais aussi d'Espagne, d'Italie, d'Allemagne, de Russie et de Slovénie ont déjà choisi Bulles Expo pour présenter leurs gammes de bulles.

La France, 1<sup>er</sup> producteur mondial de vins effervescents (plus de 500 millions de bouteilles produites en 2015) sera présente avec toute la diversité de son offre. Le Syndicat Général des Vins de Champagne (SGV), des Maisons comme Alfred Gratien, Emile Leclere, Bauser, André Roger ou Pinot Chevauchet et des coopératives comme celle de la région de Baroville permettront de découvrir les vins de Champagne.

Les 8 appellations de Crémants français seront représentées au sein de la Fédération Nationale des Crémants de France et également avec Boisset, Veuve Ambal ou Vitteaut-Alberti pour les Crémants de Bourgogne, Les Caves de Grenelle, Alliance Loire, Gratien Meyer (Henkell & Co), pour la Loire, Benoit Valérie Calvet pour Bordeaux ou Domaine Paul Mas pour Limoux. Sans oublier les fines bulles de Vouvray, appellation où 60 % de la production sont des vins effervescents.

L'Italie qui est passée au 2<sup>ème</sup> rang des pays producteurs en 2015 et l'Espagne (5<sup>ème</sup> pays producteur) exportent plus de 80 % de leur production de vins effervescents. Elles proposeront entre autres à la dégustation Prosecco (Spumante et Frizzante), Francia Corte, Lambrusco pour l'Italie. L'Espagne sera représentée par ses Cava, avec des bodegas emblématiques comme Gramona, Hispano Suiza.



Les marques sont là aussi. Parmi elles, Vinadéis, France Boissons qui présenteront leurs nouveautés. Et bien d'autres produits encore seront à découvrir !

### Bulles Expo, reflet de la « tendance Bulles »

Pétillant ou mousseux, blanc, rosé ou rouge, brut ou doux, sec ou en cocktail, de jour comme de nuit, les bulles séduisent tous les consommateurs. Depuis 10 ans, la consommation de vins effervescents dans le monde augmente à un rythme trois fois plus rapide que la progression des vins tranquilles. Les acheteurs et prescripteurs, visiteurs de Bulles Expo, l'ont compris.

Tous les circuits de distribution ont été sensibilisés et seront représentés sur le salon : cavistes et détaillants, restaurateurs et sommeliers, agents commerciaux, organisateurs d'évènements, acheteurs de la GD et des nouveaux circuits de distribution (Internet et circuit courts). Ils sont déjà nombreux à l'ouverture des inscriptions : français mais aussi britanniques, allemands, canadiens, américains... Les acheteurs et consultants pour American Airlines et Air Canada ou la chaîne de magasins américaine Goody & Goody seront sur le salon.

### Bulles Expo, outil de décryptage

Bulles Expo sera aussi l'occasion pour tous les participants au salon de parfaire leurs connaissances des produits effervescents, de décrypter les évolutions des marchés internationaux et d'analyser les tendances de consommation. Masterclasses de dégustation, conférences sur l'économie des effervescents, présentations en exclusivité de plusieurs études menées auprès des consommateurs de bulles... sont au programme.

### Bulles Expo, un salon au rythme de la bulle...

Concentré sur 2 jours pour plus d'efficacité, Bulles Expo mettra aussi à disposition de ses exposants et visiteurs tous les services nécessaires à leur participation : des navettes depuis la station de métro la plus proche afin d'arriver aux portes du salon, des espaces VIP et presse... tandis que les bulles rythmeront toutes les animations du salon, aussi bien sur les espaces de restauration avec des accords mets et vins inédits que dans les allées du salon ou dans les jardins du Parc Floral...

### Bulles Expo ouvre les portes sur le futur

Le salon physique se transformera en salon virtuel. Dès sa fermeture, une plateforme de mises en relation permettra à tous les exposants de rester en contact avec les acheteurs de Bulles Expo pendant un an.

Inscriptions visiteurs sur :

■ [www.bulles-expo.com](http://www.bulles-expo.com)

## *the 1<sup>st</sup> international sparkling wine show*

The 1<sup>st</sup> edition of Bulles Expo, world's first wine show entirely dedicated to sparkling wines, will take place next June 20 & 21 at Parc Floral in Paris. 130 exhibitors have already signed up and are ready to meet the 5,000 buyers and key influencers expected to attend.

### **Bulles Expo, the 100% sparkling wine show**

**D**ESIGNED to boost the development of the international sparkling wine market and make Paris, the epitome of fun and creative living, a platform for trade, Bulles Expo will provide a prominent showcase for French and international sparkling and semi-sparkling wines. Buoyed by a bullish global market for sparkling wines, 130 producers and merchants from across the French wine regions as well as Spain, Italy, Germany, Russia and Slovenia have already chosen Bulles Expo to present their range of sparkling wines

France, world's largest producer of sparkling wines with over 500 million bottles produced in 2015, will be presenting its comprehensive selection of wines. The Champagne growers' organisation SGV, companies such as Alfred Gratien, Emile Leclere, Bauser, André Roger and Pinot Chevauchet along with co-operatives like that of the Baroville region will allow visitors to discover the wines of Champagne.

The 8 French Crémant appellations will also be represented by the National French Crémant Federation and by Boisset, Veuve Ambal and Vitteaut-Albert for Crémant de Bourgogne, Caves de Grenelle, Alliance Loire and Gratien Meyer (Henkell & Co) for the Loire, Benoît & Valérie Calvet for Bordeaux and Domaine Paul Mas for Limoux, not forgetting the fine sparkling wines of Vouvray, an appellation where 60% of the wines produced have bubbles

Italy, which became the second-largest producer country in 2015, and Spain – the fifth-largest producer – export over 80% of their home-grown sparkling wines. They will allow visitors to taste Prosecco (spumante and frizzante), Franciacorta and Lambrusco for Italy whilst Spain will be represented by its cavas through iconic wineries such as Gramona and Hispano Suiza.

Brands will also be on show, including Vindaes and France Boissons, who will be exhibiting their new products. And many more others will be to discover !



### **Bulles Expo, mirroring the sparkling wine trend**

Semi-sparkling or sparkling, white, rosé or red, dry or sweet, day or nighttime drinks, bubbles have developed strong consumer appeal at all levels. For the last ten years, consumption of sparkling wines has grown three times faster than that of still wines. Buyers and key influencers, who will be attending Bulles Expo, are only too aware of the trend.

Communication has engaged with all distribution channels and they will be represented at the show: wine merchants and retailers, restaurateurs and sommeliers, sales representatives, event organisers, supermarket buyers and new distribution channels such as the internet and direct to consumer sales networks. Many signed up as soon as registration opened—they include French, British, German, Canadian and American trade members. Buyers and consultants for American Airlines and Air Canada along with the American chain of stores Goody & Goody will be attending the show.

### **Bulles Expo, a trend deciphering tool**

Bulles Expo will also provide the opportunity for all show attendees to perfect their knowledge of sparkling products, decipher changes in international markets and analyze consumption trends. Masterclasses, conferences on the sparkling wine economy and exclusive presentations of several studies on consumers of fizz are lined up.

### **Bulles Expo, a sparkling wine experience**

Restricted to two days to optimize efficacy, Bulles Expo will also provide exhibitors and visitors with all the relevant services: shuttles from the nearest underground station to the entrance of the show, and VIP and press areas, for example. Events scheduled during the show as well as the various eateries with their novel food pairing ideas, the show-ground itself and the gardens of the Parc Floral are designed to create a true sparkling wine experience.

### **Bulles Expo opens the gates to the future**

Bulles Expo is innovating by turning the bricks-and-mortar event into a virtual show. After the event closes, a B2B platform will enable exhibitors to stay in touch with buyers at Bulles Expo during one year.

Visitors register:

■ [www.bulles-expo.com](http://www.bulles-expo.com)

## La LP CIVS en voyage d'étude à Shanghai

### *A la rencontre du marché chinois !*

**E**N FÉVRIER les étudiants de la licence professionnelle Commercialisation à l'International des Vins et Spiritueux d'Avize Viti Campus ont mis à profit les fonds récoltés au travers de diverses actions commerciales menées au cours de l'année scolaire. La promotion a fait le choix de partir à la découverte de la Chine : 5<sup>ème</sup> pays consommateur de vin, leader de la consommation de vin rouge et 2<sup>ème</sup> vignoble au monde en terme de superficie. Ce voyage a permis aux jeunes professionnels de la filière d'appréhender cet important marché en rencontrant des acteurs locaux afin de comprendre les stratégies des entreprises installées à Shanghai.

Le séjour, organisé entièrement par les étudiants, débuta par la rencontre des représentants locaux de Business France, entreprise phare des études quantitatives et qualitatives propres au marché chinois. Ayant cette vision globale du marché et des consommateurs en tête, les étudiants se sont rendus au sein de l'entreprise Aussino World Wines. Il s'agit de la plus vieille entreprise d'importation de vins du monde en Chine. On expliqua alors aux étudiants de quelles manières la culture du vin fut introduite et développée dans les différentes régions chinoises (éducation des consommateurs et des professionnels, guides spécialisés, caves, partenariats, etc.).

Le lendemain, les 15 étudiants accompagnés de leurs professeurs partirent à la rencontre de l'entreprise de marketing et de communication spécialisée dans l'alimentaire, les boissons et l'art de vivre : SOPEXA. L'agence présenta alors les tendances des consommateurs chinois ainsi que les nombreux enjeux marketing qui en découlent. Puis, c'est vers le 1<sup>er</sup> distributeur de vin en valeur que le voyage se poursuivit : ASC Fine Wine. Une entreprise spécialisée dans la distribution on-trade qui propose un portefeuille important de marques reconnues sur le marché mondial. C'est alors au plus près des consommateurs que les étudiants sont allés découvrir les rayons vins et spiritueux proposés par Carrefour.

A la suite de cette journée riche, qui permit d'aborder de nombreux aspects de la commercialisation et de la consommation des vins et spiritueux en Chine, c'est plus proche de la Champagne que les étudiants se rendirent :



au sein de la filiale Moët Hennessy du groupe LVMH. L'entreprise, qui conquiert de plus en plus de consommateurs chinois, nous présenta sa marque locale Chandon, sa production et ses enjeux.

Le dernier jour fut consacré d'abord à l'entreprise française qui produit les sirops et dérivés Monin qui ouvrit ses portes aux étudiants qui purent ainsi comprendre la stratégie mise en place par la marque pour intégrer ce marché. La dernière visite au programme de ce voyage fut celle du Musée du Vin de la marque locale ChangYu, leader de la production des vins chinois.

Ce voyage fut une expérience unique qui aura apporté à chacun des étudiants une vision globale et concrète du marché chinois et des enjeux de la commercialisation à l'international.

■ [www.avizeviticampus.fr](http://www.avizeviticampus.fr)

#### La Chine : Chiffres clés (2014)

- Population de Shanghai : 23 millions d'habitants
- Superficie du vignoble : 800 000 hectares (11% du vignoble mondial)
- Production de vin : 11.2 millions d'hectolitres
- Importations de Champagne : 1,62 millions de bouteilles (12<sup>ème</sup> rang du marché à l'export)
- Consommation d'alcool : entre 4,6 et 7,6 litres d'alcool pur par habitant et par an
- Consommation de vin : 1,2 litres par habitant par an
- Consommation de spiritueux : 108 millions d'hl, soit 40% de la consommation mondiale en volume

## The vocational degree in wines & spirits trade in Shanghai for a study trip *to discover the Chinese market!*

**I**N FEBRUARY the students of the vocational degree in international wines & spirits trade of Avize Viti Campus used the profits earned thanks to various commercial actions undertaken during the school year. The students chose to go and discover China: 5<sup>th</sup> consumer of wine, leader of the consumption of red wine and 2<sup>nd</sup> vineyard in terms of surface area. This journey enabled the students to comprehend this important market by meeting the local players in order to understand the strategies of the companies settled in Shanghai.

The journey, entirely organized by the students, started with the meeting of local representatives of Business France, leading company in quantity and quality surveys specific to the Chinese market. With this global vision of the market and the consumers in mind, the students went to visit Aussino World Wines. It is the oldest import company of world wines into China. The students were explained how the culture of wine was introduced and developed in the different Chinese regions (education of the consumers and the professionals, specialized guides, cellars, partnerships, etc.).



The day after the 15 students and their teacher went to visit the food, drinks and lifestyle specialized marketing and communication company, SOPEXA. The agency presented all the trends of the Chinese consumers as well as the numerous marketing stakes they generate. Then they headed for the first distributor in value, ASC Fine Wine. A company specialized in the on-trade distribution who proposes an important portfolio of brands recognized worldwide. Then the students went to have a close look to the consumers by visiting the wines & spirits department in the Carrefour superstore.

Following this rich day that enabled to approach many aspects of the marketing and consumption of wines and spirits in China,

the students got closer to Champagne: within the LVMH subsidiary Moët Hennessy. The company that conquers more and more Chinese consumers presented their local brand Chandon, its production and the stakes.

The last day was dedicated first to the French company that produces Monin cordials and derived products who opened its doors to the students who could understand the strategy implemented by the brand to integrate this market. The last visit of this journey was the wine museum of the local brand ChangYu, leader of the production of Chinese wines.

This trip was a unique experience who provided every student with a global and concrete overview of the Chinese market and the stakes of the international marketing.

■ [www.avizeviticampus.fr](http://www.avizeviticampus.fr)



### China: key figures (2014)

- Population in Shanghai : 23 million inhabitants
- Vineyard surface area: 800,000 hectares (11% of the vineyards all over the world)
- Wine production: 11.2 million hectolitres
- Import of Champagne : 1.62 million bottles (12th export market)
- Alcohol consumption: 4.6 to 7.6 litres alcohol per capita per year
- Wine consumption: 1.2 litres per capita per year
- Spirit consumption: 108 million hl, i.e. 40% of the global consumption in volume

## Bordeaux Fête le Vin, 4 Pass pour vivre la Fête pleinement !

**A**VEC SES CENTAINES de milliers de visiteurs, Bordeaux Fête le Vin est devenu, en quelques années, le plus grand événement œnologique européen et fêtera sa dixième édition du 23 au 26 juin 2016. Pour cette édition, 4 Pass sont proposés au public pour lui faire partager les plaisirs de la dégustation, de la découverte et de l'échange.

### Le Pass Dégustation, sésame de Bordeaux Fête le Vin

Si l'accès aux différents Villages installés le long des quais est libre et gratuit, le « Pass Dégustation » est l'outil indispensable pour découvrir et déguster la qualité, l'authenticité et la diversité des vins de Bordeaux et d'Aqui-

taine. Il donne droit pendant ces 4 jours à 1 verre à dégustation et son étui porte-verre et 13 dégustations sur les Pavillons, soit 1 dégustation sur chacun des Pavillons (11 au total) et 2 dégustations « Coup de Coeur » à choisir, et à de nombreux avantages et cadeaux auprès des partenaires de la fête. Le Pass existera en version numérique grâce à la technologie RFID.

Dès maintenant en prévente, au tarif préférentiel de 16 euros, sur le site Internet de la manifestation [www.bordeauxfetelevin.com](http://www.bordeauxfetelevin.com) puis à partir du 1er juin à l'Office de Tourisme de Bordeaux Métropole et dans les points de vente spécialisés / A compter du 20 juin, au tarif de 21 euros aux guichets Bordeaux Fête le Vin.

### Le Passeport Grands Crus Classés 1855, l'occasion de déguster des vins issus du prestigieux classement 1855

Il propose de découvrir les typicités des terroirs des grands vins rouges du Médoc (Haut-Médoc, Margaux, Saint-Julien, Pauillac et Saint-Estèphe) et des grands vins liquoreux de Sauternes et Barsac. Le Passeport proposera un échantillon de dégustations, allant des Premiers aux Cinquièmes Crus Classés. Ces dégustations seront présentées et commentées par leurs propriétaires. 65 euros pour 7 dégustations - Réservations en ligne



### Le Pass Vignobles pour poursuivre la découverte

Il permet aux visiteurs de Bordeaux Fête le Vin de compléter leur découverte des vins de Bordeaux grâce à des excursions vers le vignoble, proposées quotidiennement au départ de Bordeaux. Ces excursions s'effectuent en minivan, en autocar ou en bateau. Au total une cinquantaine de propositions à retrouver sur [www.bordeaux-tourisme.com](http://www.bordeaux-tourisme.com). Réservations en ligne [www.bordeauxfetelevin.com](http://www.bordeauxfetelevin.com) ou sur le Pavillon de l'Office de Tourisme pendant la manifestation.

### Le Passeport des Vins du Monde, pour s'initier aux vins des villes invitées

Dans le cadre de la présence du Réseau Great Wine Capitals et de ses villes membres, invitées d'honneur de Bordeaux Fête le Vin 2016, une découverte de vins du monde est proposée au grand public, grâce au « Passeport des Vins du Monde ». Tous les jours, des sessions de dégustations d'une heure sont animées par des spécialistes. Salon Beaujon du Palais de la Bourse – 30 euros / en vente à partir du 15 mai sur [www.bordeauxfetelevin.com](http://www.bordeauxfetelevin.com)

Autre nouveauté 2016, Bordeaux Grands Evènements, en partenariat avec ERDF et le CIVB, propose une application dédiée développée par NFC Interactive, Bordeaux Fête le Vin, disponible sur Apple store et Android market, pour permettre aux visiteurs d'avoir un accès direct à l'ensemble du programme de la fête et de connaître en temps réel, les dégustations encore disponibles.

■ [www.bordeauxfetelevin.com](http://www.bordeauxfetelevin.com)



## Bordeaux Wine Festival, *4 Passes to experience the festival!*

**W**ITH ITS HUNDRED of thousand visitors, the Bordeaux Wine Festival has become, in few years time, the biggest European wine tourism event and will celebrate its tenth edition from 23 till 26 June 2016. For this edition, 4 Passes are available to introduce the public to the pleasure of wine tasting, discovering and exchanging.

### **The Tasting Pass, open sesame for the Bordeaux Wine Festival**

Although access to the different Villages set up along the riverfront is open and free of charge, the "Tasting Pass" is the essential tool for discovering and tasting the quality and diversity of Aquitaine and Bordeaux wines. During the 4-days festival the Tasting Pass entitles each visitor to 1 tasting glass and its holder and 13 tastings on the Pavillons, i.e. 1 tasting on each of the Pavillons (11 in all) and 2 "Favourite" tastings to choose, and to numerous advantages and presents with the partners of the event. The Pass will exist in a digital version thanks to the technology RFID.

*From now on presale, 16-euro fee on the website of the event [www.bordeauxfetelevin.com](http://www.bordeauxfetelevin.com), then from June 1<sup>st</sup> at the Tourist office of Bor-*

*deaux Métropole and in the specialised outlets / As from June 20<sup>th</sup>, 21 euros at the ticket offices of Bordeaux Fête le Vin.*

### **The Grands Crus Classés 1855 Passport, the opportunity to taste from the prestigious 1855 classification**

The "Grands Crus Classés 1855 Passport" provides the opportunity to discover the typicalities of the terroirs of the Médoc's fine red wines (Haut-Médoc, Margaux, Saint-Julien, Pauillac and Saint-Estèphe) as well as the fine sweet wines from Sauternes and Barsac. The Passport will provide a sampling of tastings, ranging from the prestigious Premiers Grands Crus to the Cinquièmes. They will be presented and commented on by their estate owners.

### **The Vineyard Pass to continue the discovery**

It enables the visitors of Bordeaux Fête le Vin to complete their discovery of wines of Bordeaux thanks to excursions in the vineyard, proposed daily from Bordeaux. These excursions take place in a mini-van, coach or boat. You will have some fifty options on [\[tourisme.com\]\(http://tourisme.com\). Booking on line at \[www.bordeauxfetelevin.com\]\(http://www.bordeauxfetelevin.com\) or at the tourist office Pavillion during the event.](http://www.bordeaux-</a></p>
</div>
<div data-bbox=)

### **The Worldwide Wine Passport, to learn more about the invited cities' wines**

Within the framework of the Great Wine Capitals network and its member cities, guests of honour of the Bordeaux Wine Festival 2016, a discovery of wines of the world is proposed to the public, thanks to the Worldwide Wine Passport. Every day, one-hour tastings sessions are hosted by specialists. *Beaujon lounge at Palais de la Bourse – 30 euros / on sale from May 15<sup>th</sup> on [www.bordeauxfetelevin.com](http://www.bordeauxfetelevin.com)*

Other 2016 novelty, Bordeaux Grands Événements, in partnership with ERDF and CIVB, will provide a dedicated application, *Bordeaux Fête le Vin*, available on Apple store and Android market, to give visitors easier on-line access to the overall Festival programme and to know in real time the available tastings and offers.

■ [www.bordeauxfetelevin.com](http://www.bordeauxfetelevin.com)

# DOMAINE MICHELOT

## VINS DE BOURGOGNE



Meursault 1<sup>er</sup> Cru Perrières  
Meursault 1<sup>er</sup> Cru Charmes  
Meursault 1<sup>er</sup> Cru Genevrières  
Meursault 1<sup>er</sup> Cru Poruzot

Meursault Les Grands Charrons  
Meursault Les Narvaux  
Meursault Clos Saint-Félix (Monopole)  
Meursault Sous la Velle

Puligny-Montrachet

Santenay 1<sup>er</sup> Cru Gravières blanc  
Santenay 1<sup>er</sup> Cru La Comme rouge

Bourgogne Clos de Montmeix (Monopole)  
Bourgogne Pinot noir  
Bourgogne Chardonnay



[www.domaine-michelot.com](http://www.domaine-michelot.com)



Distribué en France par  
**La Cambuse**

[www.lacambuse.com](http://www.lacambuse.com)  
[www.casadalmasso.com](http://www.casadalmasso.com)  
Tél. 04 93 63 77 32



**Cuvée Désir**  
100% Pinot Meunier



**Cuvée Séduction**  
100% Chardonnay



**Cuvée Passion**  
100% Pinot Noir



**Cuvée Fleur de Flo**  
Pinot Meunier, Chardonnay,  
Pinot Noir



**Cuvée Extase**  
2002 Blanc de Blancs  
Grand Cru

[www.champagnemargueriteguyot.com](http://www.champagnemargueriteguyot.com) | DAMERY | FRANCE | Port. 06 11 91 55 16

## Vins et Art, Legrand peaufine son approche

**C**ONVIVIALITÉ, tel est le vocable associé au vin. Des ateliers, des rencontres facilitent la découverte du précieux breuvage. Depuis quelque temps déjà, les domaines bénéficient d'un réel intérêt. Une nouvelle tendance transparaît. La volonté d'extrapoler la perception des saveurs incite à allier dégustation et performance artistique. La créativité devient omniprésente pour le vigneron et l'artiste. La Maison Legrand a perçu cette orientation et instauré depuis quelque temps les soirées Arts et Vins. Ces dernières se déroulent systématiquement le dernier jeudi du mois.

Les artistes créent à l'envi. Chacun s'ingénie à affiner les perceptions du public par le truchement d'un médium spécifique. Les comédiens, musiciens, chanteurs redonnent vie à un répertoire. Les peintres, sculpteurs et photographes s'essayent à créer un univers propice à l'évasion et à l'exaltation des sens. En parallèle, les domaines de la sélection Legrand se dégustent en esthète. Avec la répartition suivante, un artiste-un vigneron, la découverte se déroule pas à pas, avec une certaine délectation. La Maison Legrand choisit scrupuleusement les alliances. En fonction, d'un intérêt commun, d'un parcours créatif spécifique, les couples se forment pour le meilleur.

Ainsi, le 25 février, Nicolas Dautricourt (violon) et Dimitris Saroglou (piano) ont enthousiasmé le public. Le concert 'Molto Jassimo' a



évoqué les œuvres de Thelonius Monk, Edén Ahbez, Duke Ellington, Django Reinhardt, Chick Corea. Et quelques autres. Le 'El Escualo' de Django Reinhardt a captivé l'auditoire. Vif, précis, technique et enthousiasmant, le geste de Nicolas Dautricourt a transfiguré la partition. Le Stradivarius fabriqué en 1713 par Antonio Stradivarius et confié au jeune artiste par l'Institut Bernard Magrez intrigue par son histoire et sa sonorité. Là, il est accompagné par la dégustation du précieux vin du Domaine Charles Joguet. Aujourd'hui propriété de la famille Genet, il offre une très belle diversité de l'appellation Chinon. Avec,

entre autre, deux parcelles sur des terroirs mythiques, Le Clos du Chêne Vert et Le Clos de la Dioterie, des vignes dont la moyenne d'âge est 35 ans, le Domaine offre une pérégrination entre divers univers à l'instar de la musique de Nicolas Dautricourt.

Sofia Lafaye

Pour découvrir la programmation à venir :

■ [www.caves-legrand.com](http://www.caves-legrand.com)

## Wines and Art Legrand refined his approach

**C**ONVIVIALITY is the word associated with wine. Workshops, meetings facilitate the discovery of the invaluable beverage. For some time already, domains benefit from a real interest. A new trend is appearing. The will to extrapolate the perception of the flavours incites to ally tasting and artistic performance. Creativity becomes omnipresent for the wine grower and the artist. Maison Legrand has felt the trend coming and created Arts and Wines evenings. The latter take place every last Thursday of the month.

The artists create abundantly. Each strive to refine the perceptions of the public on a specific medium. The comedians, the musicians, the singers revive a repertoire. The painters, the sculptors and the photographers venture

to create a universe inviting to escape and to exalt the senses. In parallel, the domains of the selection of Legrand are enjoyed by true aesthetes. With the duets artist-wine grower, the discovery takes place step by step, with a certain enjoyment. The Legrand house carefully chooses the alliances. In According to a common interest, a specific creative path, the couples form for the best.

On February 25<sup>th</sup>, Nicolas Dautricourt (violin) and Dimitris Saroglou (piano) enthused the public. The concert 'MoltoJassimo' evoked the works of Thelonius Monk, Edén Ahbez, Duke Ellington, Django Reinhardt, Chick Corea. And some others. 'El Escualo' by Django Reinhardt captivated the public. Lively, precise, technical and exciting, Nicolas Dautricourt's gesture transfigured the partition. The

Stradivarius made in 1713 by Antonio Stradivarius and lent to the young artist by the Bernard Magrez Cultural Institute intrigues by its history and its tone. There, it is accompanied by the tasting of Domaine Charles Joguet's precious wine. The Genet's family property offers a beautiful diversity of the Chinon appellation. With, among others, two plots of land on mythical terroirs, *Le Clos du Chêne Vert* and *Le Clos de la Dioterie*, whose vines are 35 on average, the Domain offers a journey in diverse universes just like Nicolas Dautricourt's music.

Sofia Lafaye

To discover the program:

■ [www.caves-legrand.com](http://www.caves-legrand.com)

## Les Ateliers Dégustations du BIVB

*Dernières dates en juin !*

**L**ES ATELIERS dégustations, destinés aux prescripteurs (cavistes, sommeliers, restaurateurs) et initiés par le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB) proposent deux dernières dates à l'entrée de l'été. L'idée est d'aider ces ambassadeurs à s'imprégner de l'univers des vins de Bourgogne et à parfaire efficacement leurs connaissances. Ces formations courtes durée, une à deux journées, sont offertes par le BIVB et dispensées à l'Ecole des Vins de Bourgogne à Beaune. Les vignerons et négociants peuvent servir de relais en inscrivant leurs clients.

Après « Les clés de l'univers des vins de Bourgognes » et « Du Terroir aux "Climats", l'âme des vins de Bourgogne » en mai, c'est la thème « Dégustation des vins de Bourgogne et harmonies culinaires » qui est proposé sur deux jours les 20 et 21 juin. Au programme : approfondissement de la dégustation des vins de Bourgogne à travers différentes familles de vins de plusieurs millésimes ; déjeuners « accords mets-vins » dans des restaurants



© BIVB / Aurélien Ibanez

typiques de la côte viticole ; atelier dégustation sur les accords mets-vins : grands fondamentaux et recherche des meilleurs accords autour de 3 expériences sensorielles ; visite et dégustation dans une maison de négoce ou un domaine. Une trentaine de vins (des Appellations Régionales aux Grands Crus) seront dégustés et commentés au cours des deux jours.

Bulletin d'inscription sur [www.vins-bourgogne.fr](http://www.vins-bourgogne.fr)  
Espace Professionnels, Formez-vous

### Mais aussi : Ateliers Prestige animés par Fabrice Sommier

Fabrice Sommier termine son tour de France des Ateliers Prestiges « Le Mystère des Climats » à Lille le 4 juillet 2016 à l'Hôtel L'Hermitage Gantois.

Ce rendez-vous original réservé aux sommeliers, cavistes, restaurateurs et acheteurs de la région sera dédié aux Climats de Bourgogne, inscrits en 2015 au Patrimoine mondial de l'UNESCO. Les Climats sont avant tout une expérience à partager. C'est pourquoi, les participants découvriront une quinzaine de vins, dont 8 pendant les 3 heures de formation-dégustation. Ils pourront ensuite poursuivre leur exploration des vins de Bourgogne, en dégustant 7 autres vins autour d'un cocktail-déjeunatoire.

## BIVB's 'Ateliers Dégustations' Last dates in June!

**T**HESE TASTING workshops dedicated to prescribers (wine merchants, sommeliers, restaurant owners) and initiated by Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB) will host two last dates in the early summer. The idea is to help these ambassadors to comprehend the universe of Burgundy wines and to efficiently perfect their knowledge. These short training courses of one or two days are offered by BIVB and hosted at Ecole des Vins de Bourgogne in Beaune. The wine growers and the traders can register their customers.

After "The keys of the universe of Burgundy wines" and "From the terroir to the 'Climats', the soul of the Burgundy wines" in May, the theme "Tasting of Burgundy wines and culinary harmonies" is proposed on two days on June 20<sup>th</sup> and 21<sup>st</sup>. On the programme: deepening of the tasting of Burgundy wines through various families of wines of several vintages; food and wine pairing lunch in typical restaurants of the Côte; tasting workshop with food and wine pairing: great fundamentals and

search of the best matches around 3 sensory experiences; visit and tasting in a trade house or a domain. Some thirty wines (from Regional Appellations to Grand Crus) will be tasted and commented during these two days.

Register on [www.vins-bourgogne.fr](http://www.vins-bourgogne.fr), "Professionnels", "Formez-vous"



© Luc Mornet

### Also on your to-do list: Ateliers Prestige by Fabrice Sommier

Fabrice Sommier finishes his Tour de France of his prestige workshops *The Mystery of the Climats* in Lille on July 4<sup>th</sup>, 2016 at the L'Hermitage Gantois Hotel. This original meeting dedicated to sommeliers, wine merchants, restaurant owners and buyers of the region will be dedicated to the climats of Burgundy, registered in 2015 on the UNESCO world heritage. Climats are above all an experience to be shared. That is why the participants will discover about fifteen wines, among which 8 during the 3 hours of tasting-masterclass. They can then pursue their discovery of the Burgundy wines by tasting 7 other ones over a cocktail-lunch.

## Romery *Tasting Days* 2016

**L**ES 4 ET 5 JUIL prochains, le village de Romery s'anime pour mettre en lumière la tradition du Champagne. 7 vignerons ouvriront leurs portes aux visiteurs pour des dégustations et des visites de caves.

Au cœur de Romery, animations et expositions ponctueront ces deux jours avec une exposition de matériel viticole et vinicole ancien, un parcours photographique étonnant, dévoilant la commune, ses habitants de plusieurs générations, ainsi que les métiers de la

vigne et du vin. Les promeneurs pourront assister à une démonstration de charrutage au cheval de trait et à une présentation de l'alambic municipal.

Les fines gueules pourront se délecter aux stands des 25 artisans-exposants proposant produits du terroir et autres délices locaux. Et pour se faire plaisir une bouteille de Champagne géante aménagée en bar sur deux étages permettra de se désaltérer.

Suivez l'événement sur Facebook :  
**Romery Tasting Days - rtd2016**



**O**N NEXT 4 and 5 June, the village of Romery will be lived up to highlight the tradition of Champagne. 7 wine growers will open their doors to the visitors for tastings and visits of the cellars.

At the heart of Romery, activities and exhibitions will take place during two days with an

exhibition of old farming and wine making material, an astonishing picture exhibition that reveals the village, the inhabitants over several generations, as well as the the professions of the vineyard and the cellars. The visitors will have the opportunity to attend a horse ploughing demonstration and a presentation of the still of the village.

The gourmets will enjoy the local products and delicacies proposed by 25 craftsmen on their stand. And to quench their thirst, a giant Champagne bottle shelters a 2-floor bar.

Follow the event on Facebook :  
**Romery Tasting Days - rtd2016**

■ [www.tontons-trinqueurs.com](http://www.tontons-trinqueurs.com)

## La saga *des Tontons Trinqueurs*

**E**N OFF des Grands Jours de Bourgogne, la saga des Tontons Trinqueurs commencée en 2012 a tourné un nouvel épisode le 23 mars à Nuits-Saint-Georges. Depuis 5 ans les Tontons Trinqueurs fédèrent les cavistes, sommeliers, restaurateurs et importateurs et a accueilli près de 500 professionnels au Domaine Lescure pour ce nouvel opus.

Une saga qui s'appuie sur des codes simples et efficaces : une bande de copains vignerons, le détournement de répliques d'un film culte, le partage et surtout bonne humeur et convivialité. Cette dégustation réunit 35 copains vignerons partageant les mêmes fondamentaux de la vigne et du vin dans le respect de l'environnement. Un événement permettant



de découvrir 35 domaines emblématiques de la France viticole et leurs vins enrichis d'une sélection de millésimes anciens, dans une ambiance conviviale.

En 2017, les célèbres vignerons se produiront à Paris !



**I**N PARALLEL to Grands Jours de Bourgogne, the saga of the Tontons Trinqueurs started in 2012 staged a new episode on March 23 at Nuits-Saint-Georges. For 5 years the Tontons Trinqueurs have been federating the cellar owners, sommeliers, restaurant owners and importers and welcomed 500 professionals at Domaine Lescure for this new opus.

A saga that relies on simple and efficient codes: a group of wine grower friends, diverting famous sentences of a cult movie, sharing, and above all good mood and conviviality. This tasting gathers 35 wine grower friends who share the same fundamental principles of the vine and the wine in the respect of the environment. An event that enables to discover 35 estates, iconic of the winemaking

side of France, and their wines added with a selection of old vintages, in a convivial atmosphere.

In 2017, the famous wine growers will stage in Paris!

■ [www.tontons-trinqueurs.com](http://www.tontons-trinqueurs.com)



# JEAN-MARC BOILLOT

POMMARD - BOURGOGNE



[WWW.JEANMARC-BOILLOT.COM](http://WWW.JEANMARC-BOILLOT.COM)



# Erwin Olaf

*invite à rêver selon Ruinart*

**L**E CHAMPAGNE RUINART véhicule la notion d'élégance à la française. Cette emblématique maison de 1729 a su très vite développer une sensibilité particulière à l'Art. En 1896, André Ruinart entreprit une collaboration avec Alfons Mucha, ouvrant la voie à de nombreuses collaborations artistiques.

Ce printemps, le photographe Erwin Olaf, avec ses talents de capteur d'instant, a immortalisé les crayères, lieu emblématique du Champagne. Pour Ruinart, il s'agit de propo-



ser une autre perspective en connexion avec l'essence de la création.

Erwin Olaf, avec une délicatesse extrême, a saisi l'esprit de la Maison, du lieu. En adéquation totale avec sa propre démarche artistique consistant à laisser entrapercevoir l'âme de l'être, il excelle à interpréter celle des crayères, témoins d'un vécu humain. Captant l'indicible, il retranscrit avec joie et émotion les lignes et les creux de la paroi. Erwin touche, instinctivement, il traite la paroi telle la surface d'un visage.

Cet hommage à la noble beauté incite au respect accordé par l'artiste à la place, à l'effort des hommes, des vigneron. La ligne directe, nette, parfois courbe, reflète un cheminement. Elle affleure la pierre, la torture. Elle instille une énergie régénérante. Elle se révèle évidence sur les clichés et réapparaît telle un rappel sur le coffret spécifique créé par l'artiste. Un cube strié abritant deux cuvées, un Blanc de Blancs, un



rosé. La boîte-cave préserve l'intégrité du Champagne et lui confère une aura mystérieuse et inusuelle. Les clichés eux-mêmes transcrivent ce singulier élan vital. Le noir et blanc tendent à parfaire l'idée d'absolu et d'éternité.

En définitive, cette osmose particulière entre l'humain et le délice à bulles se perçoit là, à la fêlure des parois vertigineuses, à l'aulne des siècles passés. Les lentilles focales, tel un prisme, leurs ont insufflé par le truchement de l'artiste un instant supplémentaire de vie.

■ [www.ruinart.com](http://www.ruinart.com)



## Rencontre avec Erwin Olaf

### Connaissez-vous les crayères de la maison ?

J'ai les ai découvertes à mon arrivée à Reims. Elles m'ont beaucoup impressionné. Elles sont un lieu d'inspiration incroyable. La lumière en clair-obscur m'a fasciné.

**Vous travaillez très souvent sur la notion de ligne dans sa diversité. Vous parvenez ainsi à structurer l'espace et à introduire la notion de mouvement, celle de fracture. Avez-vous retrouvé cela au sein de ces parois sensibilisées par des traces naturelles et humaines ?**

Les traces laissées par l'homme et la nature m'ont indéniablement inspiré pour ce travail. Habituellement, il y a des personnages dans mes séries. Ici, seules leurs empreintes ont guidé mon travail. Les courbes et également les lignes très géométriques m'ont fait songer à l'œuvre de Mondrian.

**En définitive, le lieu photographié sont très loin de votre univers habituel en corrélation avec l'expressionnisme et l'humain. Pourquoi avoir accepté ? Par défi ?**

Au début, les crayères étaient simplement un magnifique décor pour mon travail. J'y faisais évoluer des personnages, comme je le fais toujours. Au bout de deux jours de shooting, j'ai réalisé que je n'étais pas satisfait de mon travail. J'ai attrapé mon fidèle Hassel-



### Did you know the chalk cellars of the house?

I discovered them upon my arrival in Reims. They impressed me a lot. They are a place of incredible inspiration. The twilight fascinated me.

**You work very often on the notion of line in its diversity. So did you succeed in structuring the space and in introducing the notion of movement, that of a split. Did you find this notion within these walls made sensitive by natural and human marks?**

Marks left by man and nature unmistakably inspired me for this work. Usually, there are characters in my series. Here, only their marks guided my work. Curves and also very geometrical lines reminded me the work of Mondrian.

**Finally the photographed place is very far from your usual universe in correlation with expressionism and human being. Why did you accept this mission? By challenge?**

At the beginning, the chalk cellars simply were a beautiful setting for my work. I directed characters as I always do. After two days of shooting, I realized that I was not satisfied with my work. I took my loyal Hasselblad and I let myself get lost in this maze of under-

ground galleries. Here, I began to carefully look at the walls. What I noticed awakened my artistic sense. And I began to take very simple pictures, alone and with not much light. Luckily, Ruinart chairman Frédéric Dufour was there. I showed him both series. He loved the one about the walls and encouraged me to continue. That is what I did and chose to reveal.

**Vous parvenez à humaniser ces surfaces pariétales. Cela vous importait de créer ces parallèles ?**

Ces traces humaines et naturelles sont des témoins du temps. Elles laissent notre inspiration travailler. Certaines sont très figuratives, d'autres abstraites, mais à chaque fois, elles me font penser au travail de peintres espagnols, de Mapplethorpe, d'Helmut Newton et également Brassai.

**Cette mise en exergue de ces reliefs et anti-reliefs permettrait-elle de retranscrire l'impact humain sur ce lieu, de rendre hommage aux êtres ayant travaillé là ?**

Oui, mes photos sont un hommage au temps, à la nature et aux personnes, visiteurs ou travailleurs ayant laissé une partie de leur être, de leur histoire sur ces parois.

Sofia Lafaye

ground galleries. Here, I began to carefully look at the walls. What I noticed awakened my artistic sense. And I began to take very simple pictures, alone and with not much light. Luckily, Ruinart chairman Frédéric Dufour was there. I showed him both series. He loved the one about the walls and encouraged me to continue. That is what I did and chose to reveal.

**You manage to 'humanize' these parietal surfaces. Was it important for you to create these parallels?**

These human and natural marks are witnesses to time. They let our inspiration work. Some are very representational, others abstracted, but every time, they remind me of the work of Spanish painters, Mapplethorpe, Helmut Newton and also Brassai.

**Does the highlighting of these reliefs and anti-reliefs enable to retranscribe the human impact on this place, to pay tribute to the people who worked there?**

Yes, my picture are a tribute to time, to the nature and to the people, visitors or workers who left a part of them, of their history, on these walls.

Sofia Lafaye

## Erwin Olaf

### *invits to dream according to Ruinart*

**R**UINART conveys the notion of elegance à la française. The iconic house founded in 1729 soon knew how to develop a peculiar sensibility to Art. In 1896, André Ruinart began a collaboration with Alfons Mucha, opening the way to numerous artistic collaborations.

In last spring, photographer Erwin Olaf, with his sense of capturing the moments, immortalized the chalk cellars, symbolic place of Champagne. Ruinart wanted to propose another perspective in connection with the very essence of creation.

Erwin Olaf with an extreme delicacy understood the spirit of the house, of the place. In complete keeping with his own artistic approach consisting in giving a glimpse on people's soul he excels in interpreting that of the chalk cellars, witnesses of a human expe-



rience. Capturing the unspeakable, he re-transcribes with enjoyment and emotion the lines and hollows of the wall. Erwin touches, instinctively, he deals with the wall like the surface of a face.

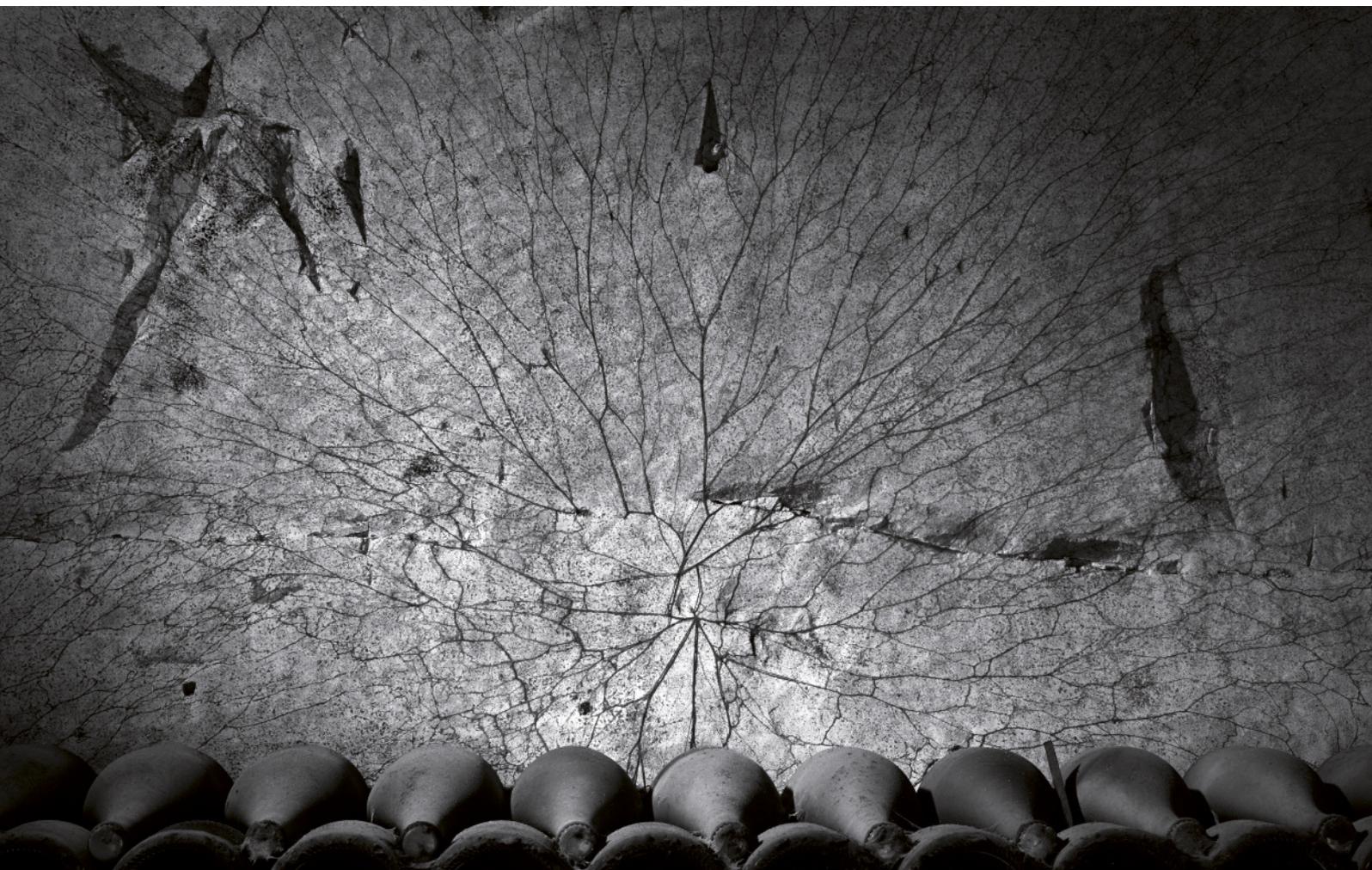
This tribute to noble beauty rouses to the respect granted by the artist to the place, to the effort of the men, the wine growers. The direct, clear, sometimes curved line, reflects a progression. It levels the stone, tortures it. It instils a regenerating energy. It appears on the

pictures and re-appears like a reminder on the specific box created by the artist. A streaky cube sheltering two cuvées, a Blanc de Blancs, a rosé. The cellar-box protects the integrity of the Champagne and confers on it a mysterious and unusual aura. The pictures themselves translate this singular vital momentum. The black and white tend to perfect the idea of absolute and eternity.

Finally this particular osmosis between the human being and the bubbly delight can be perceived here, in the crack of the vertiginous walls, in the light of the centuries that passed. The focal lenses, like a prism, blew on them an extra moment of life.

Sofia Lafaye

■ [www.ruinart.com](http://www.ruinart.com)



## Château Maison Noble Saint Martin *au Courtyard by Marriott Montpellier*

En mars, profitant de la présence de nombreux sommeliers à Montpellier pour un événement SommelierS International, Château Maison Noble Saint Martin a souhaité faire connaître ses vins aux professionnels du sud, mais aussi Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommelier du Monde, et Michel Hermet, président de la Sommellerie Française.

*In March, taking advantage of the presence of many sommeliers in Montpellier at a SommelierS International event, Château Maison Noble St Martin wish to present their wines to the professionals of the South of France, but also Philippe Faure-Brac, Best Sommelier of the World, and Michel Hermet, president of the French Sommellerie.*

### Château Maison Noble Saint Martin Bordeaux supérieur 2014

Robe rubis aux reflets pivoine limpide et brillante. Nez complexe, offrant des arômes de confiture, de poivre rose, et de bois de santal. Attaque en bouche sur le fruit. Bouche suave et souple, dotée d'une texture acidulée et de tanins jeunes. Finale réglissée, d'une belle fraîcheur. Accord : un carré de veau aux morilles. Commentaires : un vin avenant, dans le respect de son terroir. Service : 15°C

Ruby-red hue with peony shades, limpid and brilliant. Complex nose, displaying aromas of jam, pink pepper, sandalwood. Fruity first taste. Smooth and supple palate, with a tangy texture and young tannins. Licorice-flavoured finish, lovely freshness. Food and wine pairing: a rack of veal with morels. Comments: an appealing wine that respects its terroir. Service: 15°C





### Château Jean de Bel Air Bordeaux 2015

Robe rubis intense aux reflets pourpres de jeunesse, limpide et brillante. Nez tout en finesse sur des notes de petits fruits noirs et rouges (cassis, cerises, myrtilles, quetsches) s'ouvrant à l'aération sur des nuances de poivre, de poivron rouge et de réglisse. Bouche dévoilant des parfums de petits fruits noirs rappelant ceux au nez, soutenue par une matière dotée de tanins fins et croquants, et d'une pointe d'acidité mentholée. Finale équilibrée, agréable. Accord : une selle d'agneau rôti au thym. Commentaires : un beau Bordeaux à découvrir. Service : 15° C

Intense ruby-red hue with young crimson tinges, limpid and gleaming. Extremely fine nose with notes of small black and red fruits (blackcurrant, cherry, bilberry, quetsches) that opens up with aromas of pepper, red pepper bell and liquorice. The palate unveils flavours of small black fruits reminding the nose, supported by a material with fine and crisp tanins, a hint of mentholated acidity. Well-balanced, pleasant finish. Food and wine pairing: roast lamb saddle with thyme. Comments: a lovely Bordeaux to discover. Service: 15°C.

### Château Maison Noble Saint Martin Entre-deux-Mers 2015

Robe jaune claire aux reflets cristallins. Nez d'une grande fraîcheur où se mêlent des parfums d'amandes, et d'agrumes (citrons, pamplemousses) et de fleur (roses). Bouche vivace et fraîche caractérisée par l'amande, l'ananas et la noisette, marquée par une belle texture délicate, bien équilibrée. Finale d'une belle minéralité, vivace et agréable. Accord : une fricassée de langoustines. Commentaires : une cuvée au style moderne, et à l'élevage parfaitement maîtrisé. Service : 12° C

Clear yellow colour with crystal tinges. Extremely fresh nose with scents of almonds, citrus (lemon, grapefruit) and flowers (roses). Vivid and fresh palate with flavours of almond, pineapple, hazelnut, marked by a delicate, well-balanced texture. Beautiful mineral finish, vivid and pleasant. Food and wine pairing: pan-fried langoustines. Comments: a modern-style cuvée and a perfectly mastered élevage. Service: 12°C

### Château Maison Noble Saint Martin Bordeaux rosé 2015

Robe couleur gelée de framboises aux reflets pétales de roses, limpide et brillante. Nez flatteur et fin dominé par des arômes de fruits (gelée de framboises et de groseilles, confiture de fraises), de roses, de bonbons acidulés et de poivre. Bouche franche et nette d'une bonne amplitude, pourvue d'une texture fine et soyeuse, d'une bonne fraîcheur, sur des saveurs de framboises. Finale délicate et friande sur des nuances de fruits. Accord : un foie de veau au vinaigre de framboises. Commentaires : un vin soyeux et fin, un beau rosé. Service : 12° C

Raspberry jelly colour with rose petal shades, limpid and gleaming. Flattering and fine dominated by aromas of fruits (raspberry and redcurrant jam, strawberry jam), roses, tangy candies and pepper. Pure and clean palate of good breadth, with a fine and silky texture, a good freshness, flavours of raspberry. Delicate and moreish finish with hints of fruits. Food and wine pairing: veal liver with raspberry vinegar. Comments: a silky and fine wines, a good rosé. Service: 12°C

■ [www.maisonnoblesaintmartin.com](http://www.maisonnoblesaintmartin.com)

## Belle performance pour ProWein 2016, *chiffres à l'appui*

Le succès de ProWein se poursuit sans relâche. Du 13 au 15 mars 2016, un plus grand nombre d'exposants et de visiteurs du monde entier ont fréquenté une fois de plus le principal salon international des vins et spiritueux.

**L**ORS DE LA 23<sup>ème</sup> édition de ProWein, toutes les régions viticoles importantes étaient au rendez-vous à Düsseldorf, aux côtés de nombreux leaders du marché européen et du nouveau monde. Parmi les plus grandes nations dont les exposants étaient présents cette année, l'Italie occupe la première place (1.500), suivie de la France (1.300), de l'Allemagne (1.000), de l'Espagne (550), de l'Autriche (320), du Portugal (300) et du nouveau monde (600). Ajoutons-y quelque 420 exposants de 30 pays venus présenter leurs spiritueux. 6 200 exposants de 59 nations ont participé au salon.

Le salon a attiré à Düsseldorf 55.000 visiteurs professionnels en provenance du monde entier, soit quelque 6 % de plus que l'année dernière (2015 : 52.000 visiteurs professionnels de 123 pays). ProWein est clairement de plus en plus une manifestation mondiale très performante, preuve en est que les visiteurs cette année provenaient de 126 pays différents. Un visiteur sur deux à Düsseldorf venait de l'étranger. La palme de l'augmentation des visiteurs hors Europe est décernée au nouveau monde, principalement l'Asie. Globalement, la tendance qui émerge est la présence de décideurs qui portent des responsabilités d'achat significatives : plus de 70 % des visiteurs professionnels étaient des cadres supérieurs ou des cadres moyens. Le succès de ce salon est très bien noté par les visiteurs dont un sur deux confirme qu'il y trouve de nouveaux fournisseurs et deux tiers d'entre eux reviennent chez eux avec des informations utiles sur les dernières tendances et les innovations. Un tout petit peu moins de 96 % de ces visiteurs ont affirmé avoir entièrement rempli leurs objectifs. « Ces chiffres révèlent clairement que ProWein est la plateforme économique la plus importante du secteur au niveau mondial. C'est à cela que sont affectés les budgets du salon professionnel. Pour les grands vignobles, déjà primés, ProWein est devenu un incontournable absolu, » déclare Hans Werner Reinhard, Managing Director Messe Düsseldorf, lorsqu'il résume le succès de ProWein 2016.

### Programme d'accompagnement

Le programme d'accompagnement de ProWein a brillé cette année par sa variété. Plus de 300 événements étaient à la disposition aux stands des exposants et au Forum central de ProWein. Par ailleurs, les dégustations n'ont pas manqué, par exemple, au Champagne Lounge ou à la sélection des MUNDUS VINI. La deuxième édition du spectacle spécial « same but different » a dévoilé de nouveaux

parcours inhabituels dans la production ou le marketing du vin. Au FIZZZ Lounge, des Shim Cocktails légers mais savoureux ont été mélangés et présentés comme étant la nouvelle tendance.

#### ProWein dans le monde

**ProWine China à Shanghai :**  
7 au 9 novembre 2016.

**ProWein à Düsseldorf :**  
du 19 au 21 mars 2017,  
et **ProWein 2018** : du 18 au 20 mars 2018.



## Top Figures *for ProWein 2016*

The success of ProWein continues unabated. Once again, from 13 to 15 March 2016 more exhibitors and visitors from throughout the world came to the leading international fair for wines and spirits in Düsseldorf.

**A**T PROWEIN 2016 all relevant wine regions of the world gathered in Düsseldorf, including numerous market leaders from Europe and abroad. The largest exhibitor nations this year included Italy (1,500), France (1,300), Germany (1,000), Spain (550), Austria (320), Portugal (300) and Overseas (600). Added to this were some 420 exhibitors from 30 countries with their special spirits. 6,200 exhibitors from a total of 59 nations attended the event.

This line-up attracted over 55,000 trade visitors from throughout the world to Düsseldorf – corresponding to some 6% over last year (2015: 52,000 trade visitors from 123 countries). Here ProWein is increasingly becoming a top global event: this year visitors travelled from 126 different countries. One in two visitors came to Düsseldorf from abroad. The highest rise outside Europe was posted by visitors from Overseas, mainly from Asia. Overall, we are seeing a trend where ProWein is primarily attracting decision-makers with great purchasing responsibility: over 70% of visitors came from top or middle management. The success of the trade fair was also highly rated: one in two visitors confirmed that they found new suppliers and two-thirds were able to go home with useful info on trends and innovations. Just under 96% stated they had entirely reached the goals of their trade fair visit. "Figures clearly show that ProWein is the world's most important business platform for

the entire sector. This is where the trade fair budgets are spent. And also for the major, prizewinning wine estates ProWein has now become the absolute must-attending event," says Hans Werner Reinhard, Managing Director Messe Düsseldorf, summing up the success of ProWein 2016.

### Programme of Supporting Events

Once again this year ProWein was accompanied by a varied supporting programme. Over 300 events were on offer either at the exhibitors' stands themselves or at the central ProWein Forum. Added to this were other tasting opportunities – for instance, in the Champagne Lounge or at the MUNDUS VINI selection. Now in its second edition the "same but different" special show showcased new and unusual paths in wine production or marketing. In the FIZZ Lounge light yet also very tasty Shim Cocktails were mixed and presented as new trend drinks.

#### ProWein Worldwide

**ProWine China in Shanghai:**

from 7 to 9 November 2016.

**Next ProWein in Düsseldorf:** from 19 to 21 March 2017, and in 2018 from 18 to 20 March 2018.

■ [www.prowein.com](http://www.prowein.com)

photo: @Messe Düsseldorf/ctillmann





## 50<sup>e</sup> salon Vinaly : *Le challenge de la qualité relevé*

**V**INITALY 2016 a fermé ses portes sur 130 000 professionnels venus de 130 pays, sans parler du nouveau record de surface d'exposition avec 100 000 mètres carrés pour 4 100 exposants de plus de 30 pays. Les visiteurs internationaux ont représentés près de 50 000 personnes dont 28 000 acheteurs accrédités venant de marchés internationaux soit +23 % par rapport à 2015, grâce à un nouveau programme d'activités et le plan de promotion spécial Made In Italy.

L'événement Vinaly and the City a attiré 29 000 visiteurs, validant les efforts visant à différencier l'offre dédiée aux opérateurs professionnels de Vinaly des événements pour les amoureux du vin et le jeune public par le biais de dégustations, soirées et événements dans le centre hisrotique de Vérone.

« Le but était d'envoyer un signal fort aux exposants et aux visiteurs pour s'assurer que le 50<sup>e</sup> Vinaly projette le salon dans les 50 prochaines années », explique Maurizio Danese, président de Veronafiere. Que nous ayons été capables de tenir notre parole et de créer un format qui satisfait pleinement les attentes, autant pour les professionnels du vin dans le parc des expositions qu'au travers du festival du vin dans le vieux centre, avec une édition très populaire de Vinaly and the City, est une

source de fierté et d'encouragement à s'améliorer encore l'année prochaine. »

« Cette édition a également été une occasion de célébrer l'histoire d'un événement qui a su, pendant 50 ans, promouvoir le vin italien et sa culture de par le monde », continue Maurizio Danese. Et pour la première fois, Vinaly a été officiellement inauguré par le Chef de l'Etat. Le président Mattarella a souligné le rôle de Vinaly en tant que « vecteur et symbole de la qualité du vin italien, reconnu dans le monde entier » et en tant que partie prenante à un projet d' « intégration et d'assistance à l'export vers de nouvelles aires de consommation ».

Vinaly 2016 a également reçu la visite du premier ministre Matteo Renzi qui a abordé le développement des ventes digitales avec Jack Ma, fondateur d'Alibaba – le géant du commerce électronique chinois – qui a annoncé que le 9 septembre serait le Jour du Vin sur son site en Chine. Ils ont également été rejoints par le ministre de l'agriculture Maurizio Martina qui a organisé le dernier jour à Veronafiere le Forum des Ministères Européens des principaux pays à vocation viticole.

« Cette édition a fourni des signaux intéressants de l'étranger ainsi que du marché domestique », explique le PDG et directeur général de Veronafiere, Giovanni Mantovani, « qui confirme la capacité du salon à interpréter

les tendances, à tirer profit de ses efforts d'internationalisation et à capitaliser des expériences importantes telles que l'installation du Pavillon du Vin à Expo 2015. En particulier, l'édition de cette année a connu des augmentations significatives de fréquentation d'acheteurs des États-Unis (+25 %), d'Allemagne (+11 %), du Royaume-Uni (+18 %), de France (+29 %), du Canada (+30 %), de Chine (+130 %), du Japon (+ 21 %), d'Europe du Nord (+8 %), des Pays Bas (+24 %) et de Russie (+18 %). Il y a également des retours positifs du marché intérieur avec des professionnels venant d'Italie du centre et du Sud avec une augmentation de +15 %.

Les quatre jours de l'événement n'ont pas seulement été le théâtre de rendez-vous en B2B mais également de plus 300 conférences, séminaires et masterclass sur le monde du vin. Au premier plan, conformément à la tradition, il y a eu des dégustations exclusives dont celle organisée par Vinaly International Academy en hommage à Giacomo Tachis, un des plus grands œnologues d'Italie, qui est décédé récemment.

La 51<sup>e</sup> édition de Vinaly se tiendra du 9 au 12 avril 2017.

■ [www.vinaly.com](http://www.vinaly.com)

Photo : ©FotoEnnevi\_Veronafiere

## 50<sup>th</sup> Vinitaly: *winning the quality challenge*

**B**UYERS AND BUSINESS up with increasingly qualified visitors. This is how we can sum up Vinitaly 2016 that has closed with 130 thousand professionals from 140 countries - not to mention a new record of 100 thousand net square meters of exhibition space, hosting more than 4,100 exhibitors from over 30 countries. International attendance came to almost 50,000 people, with 28,000 accredited buyers from international markets up by 23% compared to 2015, thanks to even stronger incoming activities focusing on Vinitaly and the special Made in Italy Promotion Plan.

The Vinitaly and the City off-show event attracted 29,000 visitors, perfectly interpreting the strategy of differentiating the offering for professional operators at Vinitaly from events targeting wine lovers, enthusiasts and young people with tastings, shows and cultural events in the squares of the historic centre of Verona.

"The goal was to provide a clear signal to exhibitors and visitors, to ensure that the 50th Vinitaly would project the show into the next fifty years," said the President of Veronafiere, Maurizio Danese. Being able to keep our word and create a format that fully satisfied expectations, both for the wine business in the exhibition centre itself and through the

wine festival in the old town, with an extremely popular edition of Vinitaly and the City, is a source of pride and commitment to improve even further next year."

"This edition was also an opportunity to celebrate the history of an event that for 50 years has promoted Italian wine and its culture around the world," Danese went on. And for the first time, Vinitaly was officially inaugurated by a Head of State. President Mattarella highlighted that the role of Vinitaly as a "vehicle for and symbol of the quality Italian wine, renowned throughout the world" as part of a project for "internationalisation and support for exports to new consumer areas".

Vinitaly 2016 was also visited by the Prime Minister, Matteo Renzi, who discussed developments in digital sales of wine alongside Jack Ma, the founder of Alibaba - the Chinese e-commerce giant - who in his remarks in Verona launched 9 September as a "Wine Day" in China. They were also joined by the Minister for Agriculture, Maurizio Martina, who on the final day at Veronafiere organized the Forum of European Ministries from the main countries with a wine-making vocation.

"This edition provided interesting signals from abroad as well as from the domestic market." explained the CEO and Director General of Veronafiere, Giovanni Mantovani, "confirming

the Show's ability to interpret trends, make the most of our internationalisation efforts and capitalise an important experiences such as the implementation of the Wine Pavilion at Expo 2015. In particular, this year's Vinitaly saw significant increases in quantitative and percentage attendance of buyers from the United States (+25%), Germany (+11%), United Kingdom (+18%), France (+29%), Canada (+30%), China (+130%), Japan (+21%), Northern Europe (+8%), Netherlands (+24%) and Russia (+18%). There were also positive returns on the home front, with operators from Central and Southern Italy up on average by 15%."

The four days of the event not only hosted b2b meetings but also more than 300 events including conferences, seminars and training courses focusing on the world of wine. In the foreground, in keeping with tradition, there were exclusive tastings, including the one organised by the Vinitaly International Academy commemorating the figure of Giacomo Tachis, one of Italy's greatest wine-makers who died recently.

The 51<sup>st</sup> edition of Vinitaly is scheduled 9-12 April 2017.

■ [www.vinitaly.com](http://www.vinitaly.com)

Photo : ©FotoEnnevi\_Veronafiere





**Rien n'est davantage signé qu'un vin.  
Un lieu, un millésime, des hommes.**

CORTON-CHARLEMAGNE, CORTON, CORTON-BRESSANDES  
ALOXE-CORTON, ALOXE-CORTON les Vercots, les Fournières.

**DOMAINE  
TOLLOT-BEAUT**

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

BEAUNE Grèves, BEAUNE Clos-du-Roi, SAVIGNY Champ-Chevrey (Monopole)  
SAVIGNY Lavières, CHOREY-LES-BEAUNE, BOURGOGNE

**Dégustation sur rendez-vous : [domaine@tollot-beaut.com](mailto:domaine@tollot-beaut.com)**

PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT À CHOREY-LES-BEAUNE 21200

TEL. +33 (0)3 80 22 16 54 / FAX. +33 (0)3 80 22 12 61

*Domaine  
Henri Perrot-Minot*



**CHARMES CHAMBERTIN**

*Vieilles Vignes*  
APPELLATION CHARMES CHAMBERTIN CONTRÔLÉE

54, route des Grands Crus  
21220 MOREY SAINT DENIS  
Tél. : 03 80 34 32 51 - Fax : 03 80 34 13 57  
[www.perrot-minot.com](http://www.perrot-minot.com)

152015

**AG**  
*Alain Gras*  
VITICULTEUR



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

**DOMAINE ALAIN GRAS**

Grand Vin de Bourgogne  
Village haut 21190 SAINT ROMAIN - FRANCE  
Tel - +33(0) 380 212 783  
Email: [contact@domaine-alain-gras.com](mailto:contact@domaine-alain-gras.com)

## Le bilan de la 36<sup>e</sup> London Wine Fair

LES ORGANISATEURS de la London Wine Fair ont enregistré une légère baisse de la fréquentation pour l'édition de cette année. Le salon a accueilli 14 401 visiteurs, 2 % de moins qu'en 2015 (bien que plus qu'en 2014 lors du retour du salon au London Olympia). La répartition des visiteurs par secteurs est restée la même avec un peu moins d'un tiers de visiteurs des CHR, et 10 % d'indépendants.

Ross Carter, le directeur du salon, a commenté : « Le retour que nous avons eu pour l'édition de cette année est extrêmement positif, autant des exposants et des visiteurs. Les exposants ont rapporté l'excellente qualité des visiteurs avec des décideurs clés dans toutes

les catégories présentes. Trois ans après son retour à Olympia le secteur a adopté le salon dans son format actuel, avançant sa flexibilité et sa pertinence comme facteurs clés de son succès. Le salon cette année était tout en diversité et découverte, ce que nous avons apporté en terme de contenu, d'exposants et de visiteurs. Le salon est déjà programmé pour 2017 et se tiendra de nouveau fin mai ; des caractéristiques et contenus nouveaux sont d'ores et déjà prévus. »

Les nouveautés 2016 comprenaient un nouveau partenariat entre le salon et Bottlebooks, créant une plateforme digitale pour les vins exposés et ouvrant la voie du partage de données pour l'industrie mondiale du vin.

26 700 requêtes ont été faites par les visiteurs de la London Wine Fair dans les semaines précédentes et pendant le salon. Les recherches les plus populaires concernaient les pays avec en tête la France, l'Argentine et l'Australie. Les deux cépages les plus demandés ont été le Chardonnay et le Pinot Noir. Autre innovation, l'espace Pop Up Tasting qui a accueilli des vins génériques, des importateurs et des marques qui n'exposaient pas sur la salon, pour tout un programme de séminaires et masterclasses qui affichaient complet tous les jours.

La London Wine Fair 2017 se tiendra du 22 au 24 mai à Olympia.



▲ Le grand hall



SommelierS International y était ▲

## London Wine Fair reports on 36<sup>th</sup> show

THE ORGANISERS of the London Wine Fair have reported a small decrease in visitor numbers for this year's show. The Fair saw 14,401 attendees this year, 2% less than in 2015 (although still more than in 2014, the year that saw a return to London Olympia). Visitor breakdown by sector remained the same, with just under a third (30%) of visitors attending from the on-trade, and 10% of visitors from the independent sector.

Ross Carter, show director, commented: "The feedback we have had for this year's show has been overwhelmingly positive, from exhibitors and visitors alike. Exhibitors have reported a really high quality audience, with key

decision makers from across the categories attending. Three years in to its return to Olympia, the trade has embraced The Fair in its current guise, citing its manageability and relevance to the market as key factors to its success. This year's show was all about diversity and discovery, which we delivered across the board in terms of content, exhibitors and audience. The stage is already set for 2017, which will see The Fair return to its late May billing; new features and content are already being planned."

Initiatives for 2016 included a new partnership formed between The Fair and Bottlebooks, creating a digital platform for the wines exhibiting and paving the way for the global

wine industry to share data. 26,700 searches were made by London Wine Fair visitors in the weeks leading up to the show and on-site. The most popular wine searches were via countries, with France, Argentina and Australia in the lead. The two most popular grape varieties searched for were Chardonnay and Pinot Noir. Also new, was the Pop Up Tasting area, which hosted generics, importers and brands not exhibiting at The Fair, for a programme of seminars and masterclasses, and was sold out each day.

The 2017 London Wine Fair will take place from 22<sup>nd</sup> to 24<sup>th</sup> May at Olympia.

■ [www.londonwinefair.com](http://www.londonwinefair.com)

# CHÂTEAU MALHERBE

— Côtes de Provence —



1, route du Bout du Monde • 83230 Bormes-les-Mimosas  
Tél. : 04 94 64 80 11 • [www.chateau-malherbe.com](http://www.chateau-malherbe.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

# A rt de vivre

## **ESCAPADE**

A découvrir : la Cité du Vin à Bordeaux  
L'oenotourisme, un atout valorisé en Vallée du Rhône  
Villa René Lalique : un écrin d'excellence au cœur de l'Alsace

---

## **GOURMANDISE**

Les Pu'erhs Shu

---

## **LE BLOG**

WineConnect, le réseau social des amateurs de vins  
Les Conteurs du Vin  
Spiritourisme, les dates de l'été !  
Exposition Baccarat – Cristal de légende  
L'escale conviviale de l'été au Château Larrivet Haut-Brion  
« La Bible du Safran » by Christian Michel Lachaud  
Gigondas sur Table  
La Fête du Champagne

## A découvrir :

Située à Bordeaux, La Cité du Vin est un site de loisir culturel unique au monde, où s'exprime l'âme du vin, à travers une approche immersive et sensorielle, au cœur d'une architecture évocatrice. La Cité du Vin donne à voir le vin autrement, à travers le monde, à travers les âges, dans toutes les cultures et toutes les civilisations. Etape incontournable d'un séjour à Bordeaux, mais aussi lieu de vie et de sortie pour les habitants de Bordeaux et sa région, La Cité du Vin est un lieu à voir, à vivre et à visiter



# la Cité du Vin à BORDEAUX

**L**E BÂTIMENT à la forme originale évoquant le mouvement du vin dans le verre cache une surface totale de près de 14 000 m<sup>2</sup> répartie sur 10 niveaux. La rondeur extérieure se retrouve à l'intérieur avec un jeu d'arches, de perspectives mettant en valeur les volumes et s'ouvrant largement sur la Garonne et la ville.

Une programmation culturelle riche fait de la Cité du Vin un lieu à visiter et revisiter. Le parcours permanent du 2<sup>e</sup> étage est un voyage à travers le temps et l'espace à la découverte du vin dans ses dimensions culturelle, civilisationnelle, patrimoniale et universelle, au travers de 19 modules thématiques pour une durée de visite de 2 heures. La scénographie immerge le visiteur dans une véritable expérience numérique et sensorielle.

La Salle des Colonnes accueillera deux fois par an des expositions temporaires. Du 1<sup>er</sup> juin 2016 au 8 janvier 2017, la Cité laisse carte blanche à la photographe Isabelle Rozenbaum avec « Photos de chantier ». Et chaque été, l'exposition d'un « vignoble invité » recevra les œuvres d'art des plus grands musées mondiaux. Ainsi, en 2017, la Géorgie sera mise en lumière.

Clou de la visite, le belvédère de 35 m de haut invitera à déguster les vins du monde tout en contemplant la vue panoramique à 360° sur le fleuve et la ville.

La Cité du Vin est un lieu de vie, de sortie culturelle et conviviale tout au long de l'année. Une riche programmation à l'auditorium Thomas Jefferson, des ateliers originaux pour grands et petits, des espaces de dégustations, un salon de lecture en accès libre, le concept store, 3 espaces de restauration dont le restaurant panoramique Le 7, forment un ensemble d'espaces et de services invitant à revenir régulièrement pour découvrir et redécouvrir la richesse de la civilisation du vin. Enfin les jardins en bord de Garonne invitent à la flânerie et un ponton pour les plaisanciers ouvrent la Cité sur les vignobles alentours.

Agenda et billets sur : [www.laciteduvin.com](http://www.laciteduvin.com)



— CÔTES DE PROVENCE —

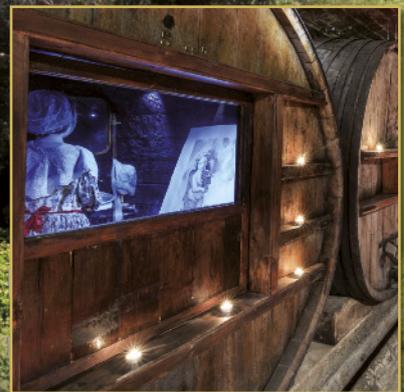


# CHÂTEAU *de* SAINT-MARTIN

**CRU CLASSÉ**



Visites - Dégustations de vins - Réceptions - Séminaires  
Incentives - Chambres d'hôtes - Vinoscénies



Route des Arcs - 83460 Taradeau (Var) - Tel +33(0)4 94 99 76 76 - Fax +33 (0)4 94 99 76 77

[contact@chateaudesaintmartin.com](mailto:contact@chateaudesaintmartin.com) - [www.chateaudesaintmartin.com](http://www.chateaudesaintmartin.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

*To discover:*  
**la Cité du Vin  
in Bordeaux**



**I**N BORDEAUX, La Cité du Vin is a unique cultural leisure site where the soul of wine expresses through an immersive and sensory approach at the heart of a suggestive architecture. La Cité du Vin enables to see the wine differently, worldwide, through the ages, in all the cultures and all the civilizations. Inescapable stopover in Bordeaux, but also a living place for the inhabitants of Bordeaux and its region, La Cité du Vin is a place to see, to live and to visit.

The building with its original shape evoking the movement of the wine in the glass hides a total surface area of about 14,000 sqm on 10 levels. The outside roundness is also present inside with a series of arches and perspectives that emphasize the volumes and widely open on the Garonne and the city.

A rich cultural programme makes of La Cité du Vin a place to visit again and again. The permanent tour at the 2<sup>nd</sup> floor is a journey through time and space to discover wine in its cultural, civilizational, patrimonial and universal dimensions, through 19 thematic modules for a visit of 2 hours. The scenography immerses the visitor in a real digital and sensory experience.

The *Salle des Colonnes* will welcome temporary exhibitions twice a year. From June 1<sup>st</sup>, 2016 till January 8<sup>th</sup>, 2017, La Cité gives carte blanche to photographer Isabelle Rozenbaum with her worksite photography. And every summer the exhibition of the invited vineyard will host the works of art of world's greatest museums. In 2017, Georgia will be highlighted.

Culmination of the visit, the 35-m high belvedere will invite to taste wines from all over world while contemplating the 360° panoramic view of the river and the city.

La Cité du Vin is a living place, for a cultural and convivial outing all year round. A rich programme at the Thomas Jefferson auditorium, original workshops for adults and kids, tastings spaces, a reading lounge in free access, the concept store, 3 restaurants (with a panoramic restaurant Le7) compose an ensemble of spaces and services inviting to come regularly to discover and rediscover the richness of the wine civilization. Finally the gardens on the Garonne riverside invite to stroll around and the pontoon for the boats makes a link between La Cité and the surroundings vineyards.

Agenda and tickets on: [www.laciteduvin.com](http://www.laciteduvin.com)



# L'œnotourisme, un atout valorisé en Vallée du Rhône

Onze domaines ont été récompensés pour les efforts réalisés en matière d'accueil et d'animation. Pour eux, ces choix constituent un attrait supplémentaire et assurent un plus sur le plan économique.

**A**U CHÂTEAU de Suze-la-Rousse, dans les locaux de l'Université du vin, les troisièmes rencontres de l'œnotourisme étaient organisées par Inter Rhône. L'occasion pour Michel Bernard, responsable du pôle d'excellence de l'œnotourisme au Quai d'Orsay, et Martin Lhuillier, chef de produit œnotourisme à la direction marketing d'Atout France, d'évoquer le poids de cette activité à différents échelons et de faire quelques mises au point. « Souvent, on compare l'œnotourisme tel qu'il est pensé dans la Nappa Valley ou bien dans la Rioja avec ce que nous développons en France, mais c'est nul. Il vaut mieux essayer de savoir si on peut, et surtout si on a intérêt à vouloir faire la même chose qu'eux en Alsace, en Bourgogne ou en Vallée du Rhône, et ça, je suis persuadé que non », a souligné l'ancien président d'Inter Rhône.

Martin Lhuillier a souligné, pour sa part, le poids économique de cette activité. Laquelle constitue, pour beaucoup de vignerons, un complément de revenu non négligeable. Et si l'étude sur laquelle il s'est appuyé date de 2009, les chiffres n'en sont pas moins parlants. Ils rappellent que cette année-là, 7,5 millions de visiteurs ont arpenté le vignoble français et qu'en moyenne leur dépense d'achat de vin s'élevait à 240 € auxquels s'ajoutaient 800 € de frais de repas et d'hébergement.

« Notre mission est d'attirer toujours plus de touristes en France et en particulier dans les 66 départements viticoles réunis au sein de 17 grandes régions. S'ils représentaient 3 millions de visiteurs en 2009, les œnotouristes étrangers devront être 4 millions d'ici 2020 à découvrir quelques-unes de 10 000 caves visitables dans notre pays. Et pour eux, comme pour les Français qui représentent 61 % de ces clients bien particuliers, les centres d'intérêt sont bien ciblés. Il s'agit de la visite de cave, de l'accueil au caveau, de la dégustation ainsi que de pouvoir sillonner une route des vins ou balader dans les vignes sur un circuit guidé. »

A noter que les étrangers sont belges et britanniques (10 % chacun), néerlandais (4 %) et allemands (3 %).

▼ **Martine et André Martel ne regrettent aucun des investissements réalisés au Château de Gourdon.**



▲ Château de Gourdon

## Investissement payant au Château de Gourdon

Cette réalité, Martine Martel la côtoie au quotidien. En 2006, avec André, son époux, elle a repris le Château de Gourdon, à Bollène, dans le Nord du Vaucluse. Un domaine de 48 ha de vignes et 15 ha de bois que son père avait acquis dix ans plus tôt. « Il avait commencé à faire évoluer la partie viticole et assuré la remise en état de la toiture du château. Le reste, c'est nous qui l'avons réalisé en investissant un million d'euros pour développer de nouvelles activités. »

Le parc qui s'étend sur 1,5 ha au pied de la bâtisse dont les origines remontent à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, un peu avant la révolution, a été aménagé et constitue un élément de choix. « Des clients y ont fait installer un chapiteau, d'autres des manèges... » Trois salles de réception et une cuisine adaptée aux besoins d'un traiteur permettent d'accueillir différents types de manifestation, du séminaire d'entreprise au repas de mariage. « Nous avons également créé trois gîtes et un dortoir ce qui nous permet d'assurer l'hébergement de 45 personnes. Cet ensemble est essentiel pour l'équilibre économique du domaine. Tout comme les repas à thème que nous organisons régulièrement, en particulier ceux autour de la truffe que nous récoltons nous-mêmes. »

Fiers d'être mis à l'honneur par Inter Rhône au travers de la plus haute distinction (la feuille dorée), Martine et André Martel ont reçu leur diplôme en même temps que dix autres domaines. Dans le Vaucluse, il s'agit du Gros Pata (Vaison-la-Romaine), Tourbillon (Lagnes), Plein Pagnier (Mazan), Font Alba (Apt), Fontenille (Lauris) et des Peyres (Robion). Dans le Gard, ont été récompensés les domaines de Calet (Beauvoisin) et Poulvarel (Sernhac). Enfin deux exploitations de la Drôme étaient également mises à l'honneur, les domaines des Gravennes et des Granges Neuves.

# Wine tourism in the Rhone Valley, an asset

Eleven estates have been awarded for their efforts in terms of welcoming and activities. For them, these choices are an extra attraction and a bonus on the economic level.

**A**T THE CASTLE of Suze-la-Rousse, within the Wine University, InterRhône organized the 3rd wine touristic meeting. The opportunity for Michel Bernard, in charge of the governmental pole of excellence of wine tourism, and Martin Lhuillier, wine tourism product manager at Atout France, to evoke the importance of this activity at different levels and to make a few points of correction. "Wine tourism in France is often compared to the concept in Nappa Valley or La Rioja. It is a pity. It is better to think if it is interesting to do the same than them in Alsace, Burgundy or in the Rhone Valley, and I am sure it isn't", the former president of InterRhône underlined.

As for Martin Lhuillier he highlighted the economic importance of this activity. That is, for many wine growers, a significant extra income. Although the survey he mentions dates back 2009, the figures still are meaningful. They remind that that year 7.5 million visitors crisscrossed the French vineyard and that their average expenses in wine total €240, added with €800 for meals and accomodation.

"Our mission is to attract more en more tourists in France and especially in the 66 wine producing departments grouped within 17 great regions. The foreign wine tourists were 3 million in 2009, they will 4 million in 2020 to come to discover the 10,000 cellars open to public in our country. And for them and for the French who represent 61 % of these very special customers, the area of interest are targetted: the visit of the winery, the shop, the tasting, and having the opportunity to travel a wine route or walk in the vineyard on a guided tour."

Let's mention that the foreigners are Belgian and British (10% each), Dutch (4%) and German (3%).

## A fruitful investment at Château de Gourdon

Martine Martel faces this reality everyday. In 2006 with her husband André, she took over Château de Gourdon, Bollène, Vaucluse. An estate with 48 ha of vines and 15 ha of woods her father purchased ten years earlier. "He started improving the wine growing part and repaired the roof of the château. We did the rest by investing one million euros to develop new activities."

A park that stretches over 1.5 ha at the foot of the building whose origins date back the 18th-century just before the Revolution has been created and is an element of choice. "Certain customers installed a marquee, others a merry-go-round..." Three reception rooms and a kitchen for a caterer enable to host various types of events, from corporate seminars to wedding dinners. "We also created three gîtes and a dormitory to welcome up to 45 persons. These premises are essential for the economic balance of the estate. Just like the theme dinners we regularly organize, especially the special truffle we grow ourselves."

Proud to be set in the place of honour by InterRhône with the highest distinction (the gold leaf), Martine and André Martel were given their diploma together with ten other estates. In Vaucluse, Gros Pata (Vaison-la-Romaine), Tourbillon (Lagnes), Plein Pagnier (Mazan), Font Alba (Apt), Fontenille (Lauris) and Des Peyres (Robion). In Gard, Calet (Beauvoisin) Poulvarel (Sernhac). At last, two domains in Drôme, Gravennes and Granges Neuves.





# Villa René Lalique

## Un écrin d'excellence au cœur de l'Alsace

**S**ILVIO DENZ, président directeur général de Lalique, souhaitait donner un nouveau souffle à la maison familiale qu'occupaient encore régulièrement le fils et la petite fille du fondateur. Il a confié cette lourde mission aux architectes d'intérieur Lady Tina Green et Pietro Mingarelli, et a demandé à l'architecte Mario Botta de créer le restaurant. Leur ligne de conduite : garder l'âme et l'authenticité de la demeure originale tout en lui conférant tous les signes et symboles rappelant l'Art et l'art de vivre à la Lalique.

L'hôtel propose six suites exclusives qui portent chacune le nom d'une œuvre emblématique de l'univers Lalique. « Hirondelles » car les oiseaux étaient chers à René Lalique ; « Rose » pour rappeler le thème de la flore, source d'inspiration de René Lalique pour ses objets Art Nouveau et Art Déco ; la suite « Zeila » nommée d'après la panthère créée par sa petite-fille ; « Dahlia » dans des motifs beige et ivoire où le verre, matière utilisée à l'origine par le fondateur, est intégré dans la décoration. Au deuxième étage, on trouve la suite « Dragon » avec un grand

balcon vous permettant bénéficier de la vue sur le parc, et dont les couleurs et les matières font danser dans un jeu de reflets le corps de la créature chimérique ; enfin, la suite en duplex « Masque de Femme » s'inspire du panneau créé par René Lalique en 1935.

Le lounge est pareillement décoré, accueillant et chaleureux. A l'instar de l'ensemble de l'établissement, on retrouve ici les meubles et objets de la collection « Lalique Maison » qui se mêlent aux photos d'époque. L'endroit est idéal pour déguster – mais aussi admirer – les carafes de cognac, whisky, tequila dessinées par Lalique. L'endroit ouvre sur une terrasse donnant sur le parc.

Point d'orgue de l'excellence, le restaurant qui s'est vu discerné 2 étoiles Michelin cette année a été placé sous la houlette de Jean-Georges Klein. L'œuvre de Mario Botta, un rectangle de verre, est posé non loin de la demeure à laquelle il est relié par un couloir vitré. Tout en transparence, avec son toit végétalisé, il s'intègre tout entier dans l'environnement arboré du parc.



1



2





Ce temple de la gastronomie pouvant recevoir 40 couverts est aussi une vitrine du savoir-faire et de la maîtrise de Lalique. Autour du Chef, la brigade vous transporte dans un tourbillon de saveurs d'ici et d'ailleurs, avec une cuisine haute en couleurs, en contrastes, en textures. Jean-Georges Klein, un passionné autodidacte de la cuisine, s'ose à des expérimentations et crée une cuisine nouvelle, subtile, flirtant avec la perfection.

En accord parfait avec les mets de la carte, le Chef Sommelier Romain Iltis, Meilleur Sommelier de France 2012 et MOF 2015, a à coeur de transmettre son amour du vin. Parmi sa sélection, on trouve une large palette de vins d'Alsace, que la Maison Lalique, installée dans la région depuis près de cent ans, a souhaité mettre à l'honneur sur la carte.

Ils sont collectés directement chez les vignerons par Romain Iltis. À la carte également, une grande variété de vins des États-Unis et de Bordeaux, en particulier des Sauternes centenaires, achetés pour la plupart directement à la propriété. Provenant de la cave de la famille Denz, ils ont été conservés depuis plusieurs générations. À découvrir aussi les vins des propriétés bordelaises, espagnoles ou italiennes des « Vignobles Silvio Denz ». Résultat : une carte de vins unique de plus de 20 000 bouteilles venant du monde entier.

Lalique est décidément synonyme d'avant-garde, d'art de vivre. Le verre, le cristal, le jeu des transparences et des couleurs ont été mis en exergue comme un hommage à son bâtisseur tout en inscrivant la Villa Lalique dans un avenir glorieux.

■ [www.villarenelalique.com](http://www.villarenelalique.com)

1. Le lounge / 2. Jean-Georges Klein / 3. La cave / 4. Romain Iltis / 5. La suite Hironnelle



## An excellent case at the heart of Alsace

**S**ILVIO DENZ, Lalique chairman, wished to give a new breath to the family house where the founder's son and granddaughter still used to stay regularly. He entrusted interior designers Lady Tina Green and Pietro Mingarelli with this important mission, and asked architect Mario Botta to create the restaurant. The guideline: keep the soul and the authenticity of the original house while conferring on it all the signs and symbols reminding the Art and lifestyle of Lalique.

The hotel offers six exclusive suites that each has the name of a symbolic work of Lalique's universe. "Hirondelles" because the birds were dear to René Lalique; "Rose" to remind the theme of the flora, René Lalique's source of inspiration for his Art Nouveau and art Art Deco objects; the suite "Zeila" named after the panther created by his granddaughter; "Dahlia" with beige and ivory patterns where the glass, the material initially used by the founder, is integrated into the decor. On the second floor, the suite "Dragon" with a large balcony to benefit from the view over the park, and where the colours and the materials make the body of the chimeric creature dance in a play of reflects; finally, the duplex suite "Masque de Femme" is inspired by the panel created by René Lalique in 1935.

The lounge is decorated with the same features, welcoming and warm. Like in the whole establishment, the furniture and objects of the Lalique Maison collection are used and mixed with old pictures. The place is ideal to enjoy a glass of—but also admire—the carafes of Cognac, whisky, tequila designed by Lalique. The place opens on a terrace on the park.



Epitome of excellence, the restaurant that has been awarded 2 Michelin stars this year has been entrusted to Jean-Georges Klein. Mario Botta's creation, a glass rectangle, lays not far from the house it is connected to by a glass corridor. Translucent, with its vegetal roof, it is completely integrated into the wooded environment of the park.

This temple of gastronomy that can welcome 40 persons is also a showcase of the know-how and the mastery of Lalique. Beside the Chef, the brigade transports you in a whirlwind of flavours from here and elsewhere, with a colourful cuisine, full of contrasts and textures. Jean-Georges Klein, a self-taught cuisine enthusiast, dares to experience and creates a new, subtle cuisine, flirting with perfection.

In perfect match with the dishes on the menu, Head Sommelier Romain Iltis, Best Sommelier of France 2012 and Best Craftsman of France (MOF) 2015, is eager to transmit his love for wine. In his selection, he has a wide range of Alsace wines that Lalique, settled in the region since almost hundred years, wished to spotlight on the menu. They are directly collected at the wine growers' by Romain Iltis. On the wine list also, a great variety of wines from the United States and Bordeaux, especially hundred-year-old Sauternes bought for the greater part directly at the property. They have been preserved for several generations in the cellar of the Denz family. Also to be discovered, wines from the Bordeaux, Spanish or Italian estates of the Silvio Denz Vineyards. As a result: a unique wine menu of more than 20,000 bottles coming from all over the world.

Lalique undoubtedly is synonymic of *avant-garde*, of lifestyle. Glass, crystal, the play of transparencies and colours are highlighted as a tribute to its builder while endowing Villa Laliq with a glorious future.

## *Les Pu'erhs Shu*



**D**ANS L'UNIVERS subtil des pu'erhs, les Shu constituent le deuxième type de thé. Ils ont été élaborés dans les années 1970. Ils correspondent à une volonté, celle de répondre à la demande extérieure. En effet, le marché extérieur, sensibilisé à ce type de thé, crée une attente importante, presque une 'bulle spéculative' intéressante pour les producteurs. le marché intérieur ? Le lieu de production des Shu est identique à celui des Pu Erh crus, circonscrit habituellement à la province du Yunnan, au Sud-Ouest de la Chine. Les théiers dont ils sont issus sont de petite taille. Généralement, cultivés en terrasse, ils produisent des feuilles dont la complexité aromatique n'équivaut pas celle des Pu Erh Sheng (voir *SommelierS International* n°151).

L'élaboration de ce thé se révèle spécifique. La fermentation lente des Sheng n'a plus court ici. Après la récolte, les feuilles connaissent le flétrissage et le Sha Qing. Lors de ce dernier, elles sont chauffées dans un wok afin d'en stopper l'oxydation. Enfin, là se situe l'innovation, elles connaissent une fermentation accélérée (Won Dui). Disposées en tas, elles subissent une fermentation auto-alimentée par la température et l'humidité. Maintenu ainsi une cinquantaine de jours, le thé développera des arômes diversifiés, à prédominance tertiaires. Il poursuivra son évolution compressé en galette ou en vrac. A noter, une nouvelle tendance consiste à appliquer ce rituel à des feuilles de thé Sheng afin d'envisager une diversification de la classification.



Les pu'erhs Shu délivrent des notes parachevées, sauvages. La Maison Mariage Frères sélectionne rigoureusement ses thés. Charly Chareyron, Directeur Food and Beverage, sommelier, l'explique : le parallèle entre les pu'erhs et l'œnologie est patent. Interrogé sur les spécificités des Pu Erh Shu en vrac, il les justifie. Il spécifie leur fermentation plus uniforme, la plus grande régularité du produit, récolte après récolte. Il le rappelle, Mariages Frères préfère pérenniser quelques pu'erhs de qualité et ne pas constituer une gamme trop diversifiée. Seule la pérennité de la qualité prime. Le pu'erh D'Or (T2020), sourcé en 1997, paraît au nez contenir une certaine acidité. Celle-ci pourrait faire songer aux effluves des grands pinots noirs de Bourgogne. Pour lui, ce thé est en train de se 'fermer'. Cette notion de fermeture établit des connexions supplémentaires avec le vin. Fermeture et ouverture, intrinsèquement liés à l'évolution, à la fermentation retranscrivent la typicité du thé et sa qualité. Il faudra attendre pour le déguster de manière optimale. Réalisé à partir de jeunes bourgerons concentrés en délicates saveurs, il convient aux esthètes.

Le pu'erh 2000 (T2014) retranscrit au nez des notes d'orchidée, de tubéreuses. Une délicatesse particulière est perceptible. En bouche, les notes d'orchidées dénotent du substrat. Les notes d'humus sont pareillement présentes.

Le Menghai 2004 de Damman a été élaboré par le Maître de thé Zou Bing Liang. Tel un œnologue, il veille depuis 60 ans à la réalisation de ce cru. Il a été un des premiers à expérimenter la fermentation du pu'erh Shu à Menghai. De par sa fonction, il suit avec attention les différentes étapes de la réalisation d'un thé, les valide. Il cautionne la qualité et cherche à parfaire chaque production. Il en garantit la conservation. Au nez, des notes de noix sont évidentes. En bouche,

elles se développent en finale. Des accents de fruits compotés, de poires se perçoivent avec délicatesse. Une légère astringence transparait, permettant une longueur en bouche très intéressante.

Le Palais des Thés désire initier les amateurs de thé à cette catégorie inusuelle de thés sombres. Pour ce faire, leur Ecole du Thé a mis en place un atelier afin de parfaire la connaissance olfactive et gustative. Sept pu'erhs y sont présentés. Thés, en galette et en vrac, les divers aspects sont dégustés.

Le pu'erh Meng Hai Xo 1999 en vrac livre des notes olfactives très animales, terreuses. En bouche, il s'affirme soyeux, avec des accents de sous-bois, de champignons (de Paris et bolets). L'équilibre entre les notes sucrées, la légère acidité et les autres fragrances font songer à l'umami, cette saveur appétente définie au début du siècle par Kikunae Ikeda.

Le Bai Yun Shan Bio a été certifié. Au nez, il exprime des accents terreux, particuliers. En bouche, un côté tannique se juxtapose avec des accents terreux. Une curiosité...

Les Shu livrent de singulières nuances. Animales presque sauvages parfois, elles surprennent. Certains dénigreront ces pu'erhs au regard des thés Sheng, élaborés à partir de théiers sauvages ancestraux et en directe connection avec l'Empire chinois. Cependant, nul doute, certains Shu méritent une attention particulière. Ils développent des fragrances subtiles et parfois puissantes avec des notes atypiques dignes de certains Grands Crus.

Sofia Lafaye

[www.damman.fr](http://www.damman.fr) - [www.mariagesfreres.com](http://www.mariagesfreres.com)  
[www.palaisdesthes.com](http://www.palaisdesthes.com)



# Pu-erh Shu

**I**N THE SUBTLE universe of puerh tea, the Shus are the second type of tea. They have been created in the 70s to meet a demand at export. Indeed the foreign market sensitive to this type of tea creates a strong expectation, nearly an interesting 'speculative bubble' for the producers. The production place of the Shus is the same as the raw puerhs, usually limited to Yunnan in the Southwest of China. The tea plants they stem from are small. Usually grown on terraces, they produce leaves whose aromatic complexity does not equal the puerh sheng's (see *SommelierS International* no.151).

The crafting of this tea is specific. The low fermentation of the Shengs is not used here. After picking, the leaves are also withered and rolled, and undergo the Sha Qing process when they are heated in a wok to stop oxydation. Then comes the innovation, they undergo accelerated fermentation (Won Dui). In piles, they are subjected to fermentation self-powered by the temperature and damp. Kept like this fifty days, the tea will develop diverse aromas, mainly tertiary. It will continue to evolve once pressed in bricks or loose. To be mentioned, a new trend tends to do the same ritual with Sheng tea leaves in order to diversify the classification.

Pu-erh Shu reveals evolved, wild aromas. Mariage Frères carefully selects their teas. Charly Chareyron, Food and Beverage manager and sommelier, explains: the parallel between pu-erh and enology exists. Asked about the specificities of the loose pu-erh Shu, he explains their more regular fermentation, a more constant quality, harvest after harvest. He reminds that Mariages Frères prefers to keep a few quality pu-erhs and not to have a too diversified range. Only the consistency of the quality is important. The pu-erh *D'Or (T2020)*, sourced in 1997, seems to have a kind of acidity that could remind the scents of fine Burgundy Pinot Noirs. To him this tea is 'closing' like wine could do. Opening and closing, intrinsically linked to evolution and fermentation translate the typicality and quality of the tea. It will have to be awaited for an optimum tasting. Made with young buds concentrated with delicate flavours, it is ideal for aesthetes.

The pu-erh *2000 (T2014)* displays notes of orchids, tuberous plants. A peculiar delicacy can be felt. On the palate the notes of orchids tend to a taste of substrate. The notes of humus are also present.

*Menghai 2004* by Damman has been crafted by tea master Zou Bing Liang. Like an enologist, he has been supervising the crafting of this cru for 60 years. He is one of the first to have experimented the fermentation of pu-erh Shu in Menghai. By his position, he carefully watches over the different stages of the crafting, validates them. He guarantees the quality and tries to improve each production. He gua-

rantees the preservation. In the nose, notes of walnut are obvious. On the palate, they develop in the finish. Hints of fruit compote, of pear, appear delicately. A light astringency provides a very interesting length on the palate.

*Palais des Thés* wants to introduce the tea lovers to this unusual dark tea. Therefore their Tea School created a workshop to deepen the olfactory and gustatory knowledge. Seven pu-erhs are presented. In bricks, loose, the different forms are tasted.



▲ Pressing of a brick of Pu-Erh

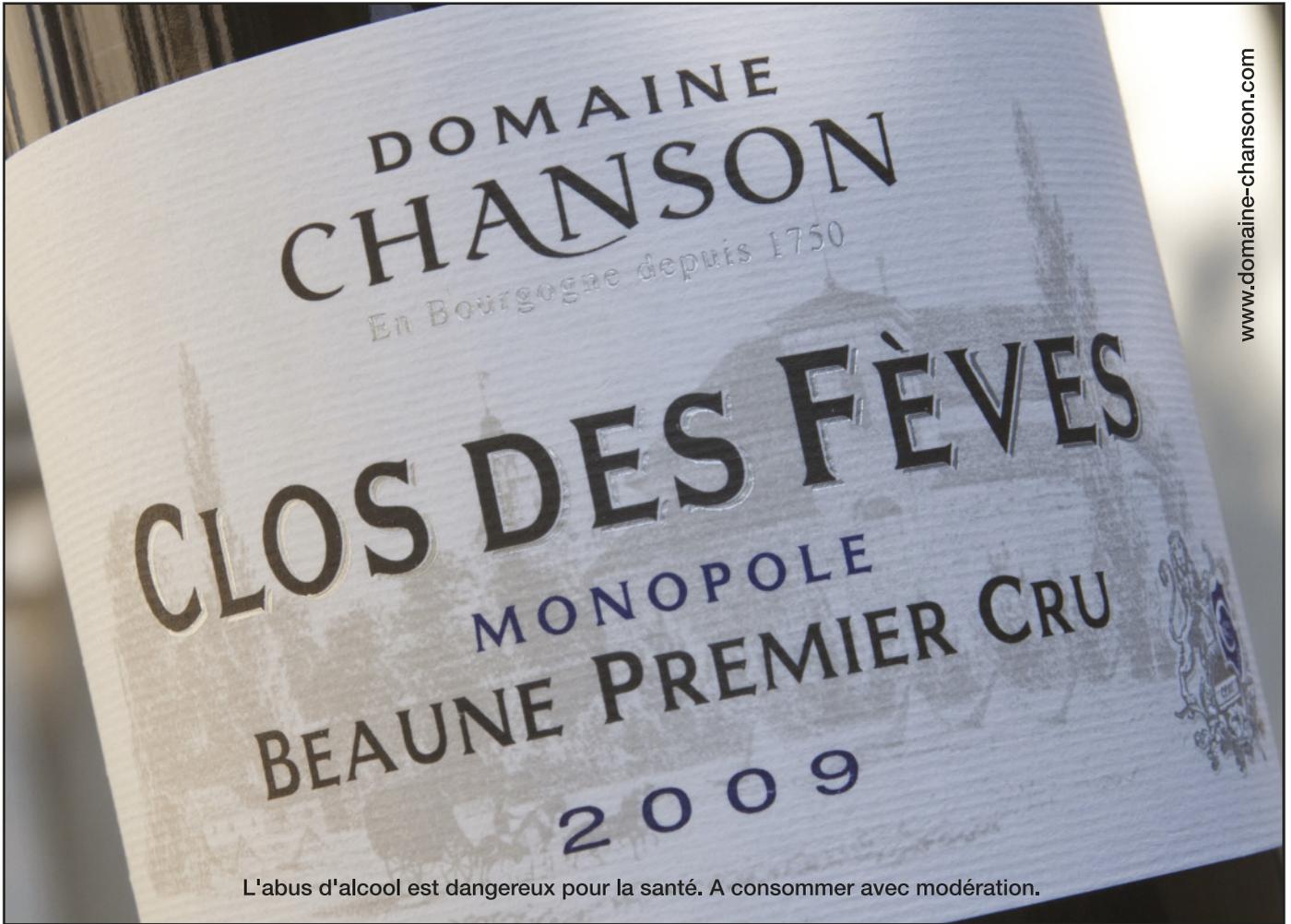
The pu-erh *Meng Hai Xo 1999* sold loose frees very animal, earthy notes in the nose. On the palate, it appears silky, with shades of undergrowth, mushrooms (button mushroom and boletus). The balance between the sweet notes, the light acidity and the other scents remind the umami, the savoury taste defined by Kikunae Ikeda.

The *Bai Yun Shan Bio* has been certified. In the nose it expresses peculiar earthy accents. On the palate a tannic side adds to the earthy accents. Something really special ...

The Shu teas offer special nuances. Animal, nearly wild sometimes, they surprise. Some people denigrate these pu-erhs with regard to Sheng teas, made with ancestral wild tea plants who have a direct connection with the Chinese empire. However undoubtedly certain Shus deserve special attention. They develop subtle, sometimes powerful scents with atypical notes worthy of Grand Crus.

Sofia Lafaye

[www.damman.fr](http://www.damman.fr) - [www.mariagesfreres.com](http://www.mariagesfreres.com)  
[www.palaisdesthes.com](http://www.palaisdesthes.com)



www.domaine-chanson.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

**A.R.**  
**GEVREY-CHAMBERTIN**  
**DOMAINE ARMAND ROUSSEAU**

1 rue de l'Aumônerie - 21220 GEVREY-CHAMBERTIN - France  
 Tél: (33) 03 80 34 30 55 - Fax: (33) 03 80 58 50 25  
 Email: [contact@domaine-rousseau.com](mailto:contact@domaine-rousseau.com) Site: [www.domaine-rousseau.com](http://www.domaine-rousseau.com)

# Le *Blog*

NOS BONNES ADRESSES,  
NOS IDÉES DE SORTIE,  
LES NOUVEAUTÉS  
OENOTOURLISTIQUES

OUR ADDRESSES,  
IDEAS,  
NEWS IN WINE  
TOURISM

## WINECONNECT, LE RÉSEAU SOCIAL DES AMATEURS DE VINS

Le nouveau réseau social WineConnect est une grande première pour tous les amateurs de vins qui souhaitent partager, se conseiller mutuellement, s'inviter à des événements, découvrir ou redécouvrir des sujets liés à une véritable passion : le vin ! Chacun peut donner son avis, mettre en ligne ses propres expériences. Des "chats" et des "live vidéo" seront organisés une fois par mois, avec de véritables sommeliers professionnels résidant dans toute la France.

The new social network WineConnect is a very first for all the wine lovers who want to share, advise and invite each other at events, discover or re-discover subjects related to a real passion: wine! Everyone can give his opinion, upload his own experiences. Chats and live videos are organized once a month with real professional sommeliers living all over France.

[www.wineconnect.fr](http://www.wineconnect.fr)



Fanny Darrieussecq et Thomas Allewaert

## LES CONTEURS DU VIN

Un nouveau club de vins vient de voir le jour à Bordeaux : Les conteurs de Vin. Il propose de découvrir le vin sous un jour ludique et original, dans des lieux atypiques. Parmi les premiers thèmes abordés, *Rouge/blanc*, *le jeu des 7 différences* ou *Qui a tué la bonne bouteille ?* Sous la forme d'un afterworks de 18h30 à 20 h, les membres se réunissent une fois par mois. Petits plus, les vins dégustés sont proposés à la vente.

A new wine club has been created in Bordeaux: *Les conteurs du Vins*. It proposes to discover the wine under a new light, playful and original, in atypical places. Among the first themes presented *Red/white*, *the 7 differences* or *Who killed the good bottle?* During an afterworks from 6.30 pm til 8.00 pm, the members gather once a month. Little extra, the wines tasted are available for sale.

[www.conteursdevin.com](http://www.conteursdevin.com)

## SPIRITOURISME, LES DATES DE L'ÉTÉ !

Récoltes, vendanges, distillation, assemblage... Tout un art qui mérite d'être expliqué par des professionnels ! Au printemps et à l'été, une centaine de sites de production et de musées sont ouverts au public. L'occasion de redécouvrir des recettes d'antan et les nouveautés. Les dates à ne pas manquer :

- Fête des Cerises, 8 juin à Westhoffen (Alsace) et 3 juillet à Fougerolles (Franche-Comté)
- Fête de la Gentiane, 16-17 juillet à Riom-es-Montagne (Auvergne)
- Fête de l'Absinthe, 18-19 juillet à Pontarlier (Franche-Comté)
- Fête du Cognac, 28-30 juillet à Cognac (Charentes)
- Fête de la Mirabelle, 23-30 août à Metz (Lorraine)

Harvest, picking, distillation, blending ... An art that deserves to be explained by professionals! In spring and summer, some hundred production sites and museums are open to the public. The opportunity to rediscover ancient recipes and new products. The dates to save :

- Fête des Cerises, 8 June in Westhoffen (Alsace) and 3 July in Fougerolles (Franche-Comté)
- Fête de la Gentiane, 16-17 July in Riom-es-Montagne (Auvergne)
- Fête de l'Absinthe, 18-19 July in Pontarlier (Franche-Comté)
- Fête du Cognac, 28-30 July in Cognac (Charentes)
- Fête de la Mirabelle, 23-30 August in Metz (Lorraine)



## EXPOSITION BACCARAT – CRISTAL DE LÉGENDE 29 AVRIL-27 SEPTEMBRE 2016

A partir du 29 avril 2016, Bernard Magrez accueille l'exposition « Baccarat, cristal de légende » au Château Labottière, magnifique demeure du XVIII<sup>ème</sup> siècle qui abrite l'Institut Culturel Bernard Magrez. Cette exposition retrace l'histoire de la prestigieuse manufacture de cristal fondée en Lorraine en 1764 et dévoile une sélection de pièces emblématiques de Baccarat, dont certaines ont été présentées au Petit Palais à Paris pour les 250 ans de la Maison en 2014. Un parcours de visite entre « Splendeur et démesure », « Cristal des rois », « Les fastes de la table » ou « La modernité » permettront à chacun de découvrir ces œuvres de cristal Baccarat, symbole d'un Art de Vivre à la française.

Château Labottière  
Institut Culturel Bernard Magrez (Bordeaux)



From April 29, Bernard Magrez host the exhibition "Baccarat, legendary crystal" at Château Labottière, a magnificent 18<sup>th</sup>-century mansion that shelters the Bernard Magrez Cultural Institute. The exhibition recounts the history of the most prestigious crystal factory founded in Lorraine in 1764 and unveils a selection of iconic pieces of Baccarat; some of them have been presented at Petit Palais in Paris for the 250<sup>th</sup> anniversary of the house in 2014. A visit tour from "Glory and excess", "The kings' crystal", "Splendor on table", to "Modernity" will enable each visitor to discover these crystal works by Baccarat, symbol of lifestyle à la française.

## LA GELÉE DE NUITS-SAINT-GEORGES PAR CONFITURE DE PARIS

Confiture de Paris, lancée par Laura et Nadège, un duo féminin passionné par le goût des bonnes choses, propose des confitures de créateur. La gelée de Nuits-Saint-Georges confectionnée avec un grand vin de Bourgogne du Domaine de Prémieux, se déguste comme une belle confiture du soir. Un cru exceptionnel à manger... sans modération !



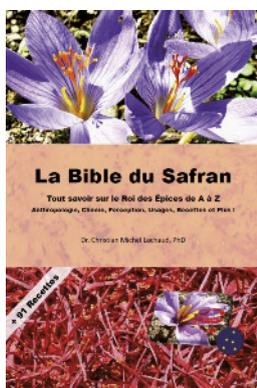
Confiture de Paris, launched by Laura and Nadège, a feminine duet with a passion for tasty things, propose creator jams. The Nuits-Saint-Georges jam made with fine Burgundy wine from Domaine de Prémieux, can be enjoyed as an evening jam. An exceptional cru to eat ... without moderation!

## L'ESCALE CONVIVIALE DE L'ÉTÉ AU CHÂTEAU LARRIVET HAUT-BRION

De juin à septembre, le Château Larrivet Haut-Brion invite tous les premiers samedis du mois les aventuriers du goût à ses Oenofolies de l'Impératrice. Une expérience sensitive et gourmande pour explorer, avec exception et délectation, toute la singularité des blancs du Château Larrivet Haut-Brion et de la variété d'huîtres « La Perle » de la presqu'île du Cap Ferret.

Inscription sur [www.winetourbooking.com](http://www.winetourbooking.com)

From June to September, on every first Saturday of the month, Château Larrivet Haut-Brion invites the taste adventurers to the Oenofolies of the Empress. A sensory and gourmet experience to explore, with exception and gusto, the specificities of the white wines from Château Larrivet Haut-Brion and the oyster variety 'La Perle' from Cap Ferret.



## « LA BIBLE DU SAFRAN » BY CHRISTIAN MICHEL LACHAUD

Après la Bible du Safranier, consacrée à la culture et à la production du safran, Christian Michel Lachaud signe un nouveau livre, La Bible du Safran, spécifiquement dédié à l'épice. Anthropologie, chimie, perception, usages, conseils pratiques, recettes... l'expert passionné, safranier dans le Limousin, dévoile au fil de 220 pages, tous les secrets de cette épice européenne, oubliée et encore méconnue des occidentaux.

40 €, 220 pages, intérieur couleur, broché  
[saffron-crocuses.com](http://saffron-crocuses.com)

After 'La Bible du Safranier' [The Saffron producer's Bible] dedicated to the growing and production of saffron, Christian Michel Lachaud signs a new book, 'La Bible du Safran' [The Saffron Bible], especially dedicated to the spice. Anthropology, chemistry, perception, uses, practical advices, recipes ... the expert enthusiast, saffron producer in Limousin, unveils along the 220 pages, the secrets of the European spice, forgotten and still ignored by the West.

## GIGONDAS SUR TABLE – 18 JUILLET

L'appellation Gigondas fête ses vins et la gastronomie le temps d'une soirée d'été, sur la place du village. Cinq chefs provençaux sont invités à sublimer les accords autour des vins de Gigondas et proposer une illustration de leur savoir-faire sous forme de délicieuses préparations fines. Pour leur donner la réplique, une quarantaine de domaines et maisons avec leurs plus belles cuvées de Gigondas. Gigondas sur Table est le rendez-vous des amoureux du vin et de la gastronomie.

The Gigondas AOC celebrates its wines and gastronomy in a summer evening at the centre of the village. Five Provençal Chefs are invited to sublimate the pairings with Gigondas wines and propose to show their savoir-faire with delicious fine recipes. To respond to them, forty domains and houses with their most beautiful cuvées of Gigondas. Gigondas on table is the appointment for the wine and fine dining lovers.



## LA FÊTE DU CHAMPAGNE – 25 & 26 JUIN

Pour la première fois, La Champenoise - Fête du Champagne, va rassembler en un même lieu à Reims, les touristes, les amateurs et les professionnels du vin : un événement populaire unique pour unir et faire se rencontrer les amoureux du Champagne. La Champenoise rassemblera 70 exposants de Champagne et 10 exposants gastronomiques, qui présenteront leurs produits aux locaux, touristes et professionnels du vin.

For the first time, La Champenoise-La Fête du Champagne, will get together in the same place in Reims, the tourists, connoisseurs and wine professionals: a popular and unique event to unite and make the Champagne lovers. La Champenoise will gather 70 exhibitors of Champagne and 10 gastronomic exhibitors who will present their products to the local inhabitants, the tourists and the wine professionals.

Retrouvez toute l'actualité des vins et spiritueux en un simple clic sur  
**www.sommeliers-international.com**

Accédez à une large sélection d'articles et de reportages mais aussi à une base exceptionnelle de dégustations élaborées par les meilleurs sommeliers du monde !

**A**CTEURS du monde du vin et des spiritueux, producteurs, vinificateurs, sommeliers, œnologues, négociants... ou tout simplement amateurs épicuriens, vous appréciez de retrouver toute l'actualité de votre filière.

Avec le site de SommelierS International, vous avez accès à une large sélection d'articles et de reportages dédiés au vin et aux spiritueux ainsi qu'à une base de données unique de commentaires de dégustations élaborés par les meilleurs sommeliers du monde.

Naviguez parmi les rubriques phares de votre magazine en ligne !

## La VIE de la SOMMELLERIE en exclusivité !

Bénéficiez de notre partenariat exclusif avec l'UDSF et l'A.S.I. (58 pays membres) pour suivre l'actualité de la sommellerie nationale et mondiale. Découvrez les tribunes des présidents, les concours, les interviews, les temps forts de la profession...

## Les ÉVÉNEMENTS PRESTIGIEUX

Régulièrement, Sommeliers International organise des **Dégustations Prestige** avec les plus grands spécialistes. A découvrir en photos et vidéos.

LES VIDÉOS DISPONIBLES



The screenshot shows the homepage of SommelierS International. At the top, the logo and tagline 'Partenaire officiel de l'Association de la Sommellerie Internationale' are visible. A navigation bar includes categories like 'A LA UNE', 'REPORTAGES', 'DÉGUSTATIONS', 'SOMMELLERIE INTERNATIONALE', 'LE MAGAZINE', 'SOMMELLERIE FRANÇAISE', 'NEWS', and 'LES LIENS'. The main content area is divided into several sections: 'A LA UNE' featuring 'CHÂTEAU PEYRABON' and 'VIDÉOS DÉGUSTATIONS PRESTIGE'; 'REPORTAGES' with 'PORTRAITS DE VIGNERONS' and 'PLEINS FEUX'; 'MONDE' and 'FRANCE' sections; 'FICHES DE DÉGUSTATION' with search filters and a 'RAUZAN SÉGLA' wine profile; 'SOMMELLERIE FRANÇAISE ET INTERNATIONALE' with editorials; and 'ÉDITO/TRIBUNE'. A sidebar on the right contains 'PUBLICITÉ' banners. At the bottom, there are links for 'Plan du site', 'Contacts', 'Mentions légales', and a QR code for the mobile app.

## Les rubriques

Entrez dans les plus grands châteaux et vignobles, percez les secrets des meilleurs sommeliers mondiaux et découvrez les régions viticoles du globe...

### • Portraits de vignerons :

une large sélection de reportages aborde les secrets de fabrication, la philosophie des vignerons... Des vins de pays aux Grands Crus Classés, c'est tout l'univers de la vigne qui s'ouvre à vous.

### • Pleins feux :

focus sur un métier, une personnalité, un événement, un nouveau produit... Un foisonnement d'informations pour appréhender en un coup d'œil ce qu'il faut retenir.

### • Monde - France :

toute l'actualité sur l'univers du vin et des spiritueux dans nos régions et à l'étranger. Interviews de personnalités qui comptent et qui vous livrent leur éclairage.

### • Compétitions professionnelles :

les Concours de Sommelierie en France et dans le Monde.

### • Étape Prestige :

halte dans les plus grands établissements, palaces, châteaux, restaurants gastronomiques...

### • News :

nouveaux produits, guides, livres, idées cadeaux...



## Les fiches de dégustation

Plus de **6600 références**

une base de commentaires unique qui vous détaille les caractéristiques des millésimes choisis et les coups de cœur des sommeliers. Ils vous livrent leurs commentaires de dégustation et leur éclairage sur les appellations viticoles.



## Sommeliers International sur votre smartphone !

**www.sommeliers-international.mobi**

Pour accéder à la version mobile du magazine, vous pouvez :  
soit saisir l'url (ci-dessus) directement sur votre mobile,  
soit flashez le QR-code avec un lecteur de QR-code\*,  
préinstallé ou à télécharger.

(\*lecteur de QR-code gratuit : I-nigma, Neo Reader, Beetagg, Mobiletag, Quickmark, Zxing...)



# Sommeliers INTERNATIONAL

— VINS ET SPIRITUEUX —

www.sommeliers-international.com

NOUVELLE FORMULE  
4,90 €

## SPÉCIAL COGNAC

- Tasting 100 % Cognac
- À la rencontre du Cognac avec NELSON CHOW

- Domaine Boinaud
- Cognac Meukow
- Braastad-Tiffon
- Larsen et Renault
- Léopold Gourmel



LE PARTENAIRE OFFICIEL DE L'ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE



Les vins de Bordeaux en CHR, une évidence... oui mais...?



PAOLO BASSO à la rencontre du Bordeaux 2015



# Sommeliers INTERNATIONAL

— VINS ET SPIRITUEUX —

NOUVELLE FORMULE  
4,90 €

## SPÉCIAL CHAMPAGNE

200 cuvées dégustées  
Reportages en Champagne  
Patrimoine Mondial de l'Unesco

### SPIRITUEUX

Sélection spéciale fêtes  
Cap sur le whisky  
Dossier Cognacs

CONCOURS DU MEILLEUR SOMMELIER ASIE & Océanie



LE PARTENAIRE OFFICIEL DE L'ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE

### Subscription : SommelierS International

14, rue Montesquieu  
33000 BORDEAUX  
FRANCE

E-mail : contact@sommelier-international.com

Site : www.sommeliers-international.com

In compliance with the Data Protection Act, you have the right to obtain access and to correct any information which concerns you at SommelierS International, Unless you state any objection, this information may be used by third parties.

Price per issue for france: 4,90 €.

Yearly subscription: 30 €.

Sales Department: Sandy BENARD.

Distribution in France and International MLP

### Joint Committee :

The Editorial Team is not responsible for any loss or damage to documents and photographs sent to us without our prior request.

Duplication of any material published in Sommeliers International is forbidden.

All rights reserved for France and abroad.

# ABONNEZ-VOUS ! SUBSCRIBE!

Prénom / First name : .....

Nom / Name : .....

Société / Company : .....

Adresse / Address : .....

Code Postal / Zip code : .....

Ville / City : .....

Pays / Country : .....

E-mail / E-mail : .....

1 AN / 1 YEAR

2 ANS / 2 YEARS

4 N° / 4 issues

8 N° / 8 issues

30 €

58 €

France

45 €

88 €

Union Européenne / EU

51 €

100 €

Hors Union Européenne / Non EU

(inclus frais poste - including postage)

Paiement ci-joint par chèque à l'ordre de Sommeliers International

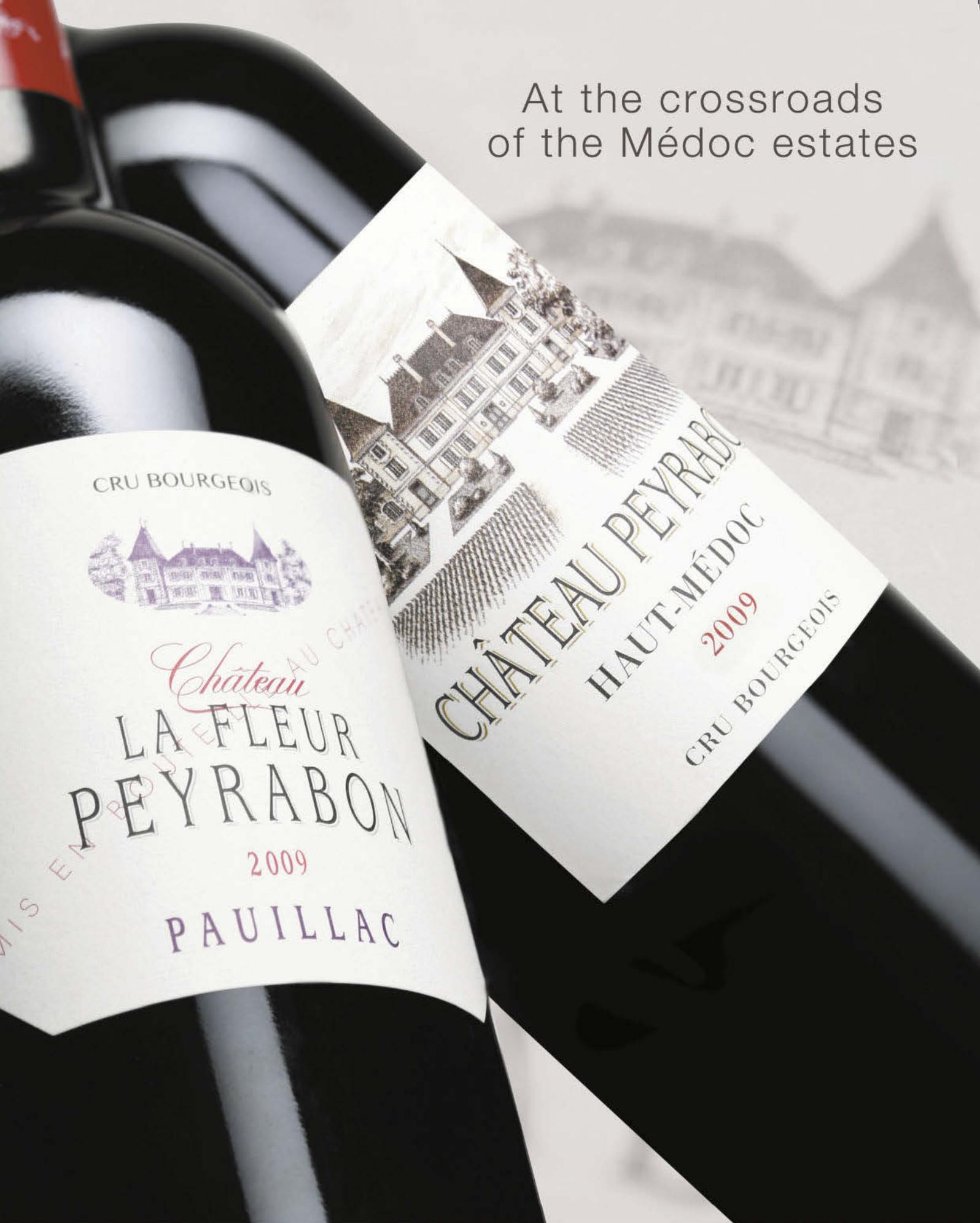
I enclose a cheque made payable to Sommeliers International

SVP retourner ce bulletin à :

Sommeliers International : 14, rue Montesquieu  
33000 BORDEAUX – FRANCE

Please return this form and your remittance to :  
Sommeliers International : 14, rue Montesquieu  
33000 BORDEAUX – FRANCE

At the crossroads  
of the Médoc estates



[WWW.PEYRABON.COM](http://WWW.PEYRABON.COM)

33250 SAINT-SAUVEUR

Tél. : +33 (0)5 56 59 57 10 - [contact@chateau-peyrabon.com](mailto:contact@chateau-peyrabon.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

19 CASKS,  
ONE ESTATE,  
ONE HARVEST,  
ONE COGNAC.

AN EXPRESSION.

